Jahrgang 7 · Ausgabe 2007

# EXISTENZ

GASTRONOMIE

Informationen für Betriebsgründer

## Reinigung & Hygiene

# Sie können innerhalb eines halben Jahres zum Hygiene-Experten werden – oder in einer Stunde.

# Mit HotSpots™ kinderleicht zum HACCP-System.

HotSpots™
The Risk-Based Approach to Food Safety
A SAFEKEY™ Solution

**Lebensmittelunternehmer sind gesetzlich verpflichtet, ein HACCP-System zu führen.** Sie haben noch kein HACCP-System und wissen nicht genau, was das Gesetz hier eigentlich von Ihnen erwartet? Keine Angst – der Weg dahin ist ganz einfach. Mit Hilfe unseres HotSpots™-Komplettpakets erstellen Sie Ihr HACCP-System im Handumdrehen. Leicht verständlich, praxisnah und mit Schritt-für-Schritt-Anleitung führt HotSpots™ Sie zum Ziel. Das Komplettpaket enthält alles, was Sie brauchen, von Planungs- und Checklisten über Reinigungspläne und Arbeitsanweisungen bis hin zu Schulungsunterlagen. **HotSpots™ – einfach, schnell & praxisnah.**

Höchste Zeit, dass wir uns treffen.

**JohnsonDiversey, Mannheim**
Tel: +49 (0) 621 / 8757-0 · Fax: +49 (0) 621 / 8757-8266
info.de@johnsondiversey.com · www.johnsondiversey.de

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

# Inhalt


4 Existenzgründung
- 10 Praxistipps

6 Hygiene
- HACCP-Konzept
- Hygienepraxis in Gewerbeküchen

15 Aktuelles
- Rauchverbot in deutschen Kneipen

16 Hygiene
- Hackfleischverordnung
- Information für Arbeitgeber im Lebensmittelgewerbe
- Eier- und Eierprodukteverordnung
- Temperaturanforderungen
- Getränkeschankanlagen

30 Personal
- Mitarbeitermotivation

33 Hände-Hygiene

36 Spültechnik

40 Energie
- Flüssiggas

42 Kaffeesysteme

49 Mini-Job

50 Rechtsformen

4 Existenzgründung

7 Aktuelles

24 Temperatur-anforderungen

30 Personal

36 Spültechnik

50 Rechtsformen

Dieser Ausgabe liegt eine Information der DBL-Deutsche Berufskleider Leasing, 90513 Zirndorf bei.

Wir bitten unsere Leser um freundliche Beachtung.

Die Titelseite wurde uns freundlicherweise von der **GRAM Deutschland GmbH, 31157 Sarstedt** zur Verfügung gestellt.

Foto: Fotolia

# Auf den Standort kommt es an

Um das Risiko einer Fehlentscheidung bei der Standortwahl zu verringern, sollte die Anpachtung oder der Ankauf eines gastronomischen Objektes gut überlegt und auf das zu realisierende Konzept abgestimmt sein. Oft ist eine nachträgliche Standortveränderung kaum oder nur mit einem sehr hohen Kostenaufwand möglich. Mit den folgenden zehn Praxistipps können gastronomische Existenzgründer ihr Konzept von Anfang an erfolgreich verwirklichen.

## Standortanalyse vor dem Start

Ohne genaue Markt- und Konsumkenntnisse kann eine Standortfrage nicht entschieden werden. Wichtigste Kriterien sind die Lauffrequenz, gute Sichtbarkeit und ein direkter Zugang. Geschäftslokale oder Gastronomiebetriebe, die eine Ecklage aufweisen, sind im Gegensatz zu Objekten, die diese Lage nicht aufweisen, bei gleicher Ausstattung und Umgebung, zu bevorzugen. Lagen an Hauptstraßen sind besser als Nebenstraßen. Wer einen neuen Standort sucht, sollte die nähere Umgebung hinsichtlich Mitbewerber und Zielgruppe zunächst sorgfältig beobachten. Bei Laden- bzw. Shopangeboten in gut versorgten Gebieten und Zonen, die von Mitbewerbern abgedeckt sind, empfiehlt sich eine klare Absage. Auch nach Geschäftseröffnung ist die Standortanalyse ständige Pflicht.

## Raumangebot prüfen

Welche Räume (z.B. Lagerräume, Schauräume, Küche, Gastraum) werden für den Geschäftsbetrieb benötigt? Wie grofl sollte die Küche sein im Verhältnis zur Anzahl der Sitzplätze und zur Gesamtfläche?
Wie viele Sitzplätze sind möglich? Betriebsräume sind nicht nur allein vom Geschmack, der Funktionalität und den konkreten tagtäglichen Betriebsabläufen abhängig, sondern müssen auch den Vorgaben der Arbeitsstättenverordnung und Arbeitsstättenrichtlinien entsprechen.

## Betriebsübernahme als Alternative zur Neugründung

Gerade bei einer Existenzgründung stellt die Betriebsübernahme aufgrund eines geringeren Risikos und eines geringeren Investitionsvolumen eine interessante Alternative dar. Erfolgt eine Folgenutzung im selben Handwerk (Betriebszweck) so ergeben sich im Regelfall baurechtlich keine Probleme. In Fällen geänderter Folgenutzung ist ein eigenständiges Antragsverfahren notwendig.

## Auf die Zielgruppe festlegen

Aus der Festlegung des Kundenprofils ergeben sich sowohl Kriterien für die Gestaltung des Gastraumes, des Eingangsbereiches, der Toiletten und Fassaden als auch Anforderungen an Parkplätze, die Erreichbarkeit und die soziodemographischen Eigenheiten bzw. das Image des Einzugsgebietes. Alle Auswahlkriterien müssen auf die Zielgruppe ausgerichtet sein. Hilfreich ist es, die Geschäftsstelle aus Kundensicht zu betrachten und sich zu fragen, was den Kunden wichtig sein könnte. Gerade im Gastronomiebereich lassen

sich in der unmittelbaren Nähe von Schulen, Universitäten, Unternehmen, Kinos usw. profitable Geschäfte etablieren.

## Lauffrequenz und Erreichbarkeit beachten

Mit einer hohen Passantendichte (Lauffrequenz) wie in Innenstadtlagen, Fußgängerzonen und Passagen sind immer höhere Ladenmieten verbunden. Für einen günstigeren Standort als in 1a-Lage spricht die Nähe von Geschäften anderer Branchen mit hoher Kundenfrequenz, Arztpraxen oder Banken. Vorteilhaft ist auch, wenn sich Geschäfte mit ergänzendem Angebot in der Nähe befinden, so dass Synergieeffekte genutzt werden können. Bei der Entscheidung für einen Standort ist auch zu berücksichtigen, ob ein guter öffentlicher Personennahverkehr besteht und wie lange der Fußweg von der Haltestelle zum Geschäft ist. Ein entscheidender Faktor für Nachtlokale ist die nächtliche Verkehrsverbindung. Für den Individualverkehr sind Parkplätze vor der Tür äußerst wichtig.

## Schläft die Konkurrenz oder ist sie fit?

Welche Konkurrenten befinden sich im Nahbereich des potentiellen Standortes? Welche Stärken und welche Schwächen hat der Mitbewerb und wie und zu welchen Preisen ist dessen Produktpalette ausgerichtet? Die Schwächen der Konkurrenten bieten die besten Chancen, sich zu differenzieren und abzuheben. Mitbewerber sollten deshalb genau analysiert werden, vor allem auch, wie sie bei ihren Werbeaktionen vorgehen.

## Eventuell auftretende Probleme berücksichtigen

Könnten die zukünftigen Nachbarn Probleme bereiten? Lärmbelästigung oder Küchengerüche haben schon viele Anrainer auf die Barrikaden steigen lassen. Der Lärmpegel ist gerade für Gastronomen mit Gastgarten ein wichtiger Punkt. Ratsam ist es, das mögliche Konfliktpotential zu analysieren und sich „Notfallpläne“ zurechtzulegen. Ist mittelfristig mit langfristigen Baustellen in unmittelbarer Nähe zu rechnen? Lärm und Schmutz der Baustelle könnten Kunden vom Geschäftslokal abschrecken.

## Auf die Details kommt es an

Bei der Suche nach dem richtigen Standort ist zu berücksichtigen, ob das Objekt für eine gastronomische Nutzung ausreichend geeignet ist (konzessionsfähig) bzw. was es kostet, diesen Zustand herzustellen (z.B. durch Umbaumaflnahmen), ob die Möglichkeit zur Außengastronomie (konzessionsfähige Plätze im Freien, Biergarten, Straßencafé, Terrassenplätze, etc.) besteht und ob der Standort Spielraum für die Schaffung von Parkplätzen oder mögliche spätere Erweiterungen bietet. Zu klären sind im Vorfeld eventuell bestehende Bezugsverpflichtungen gegenüber Getränkelieferanten und die Pachtvertragsdauer bzw. Kaufmöglichkeit des Objektes. Besteht gar die Möglichkeit, einen bestehenden Betrieb zu übernehmen, so ist wichtig, ob vorhandenes gastronomisches Inventar zu welchem Preis übernommen werden kann und ob es sich rechtlich um eine Betriebsübernahme mit Folgen wie z.B. der Verpflichtung zur Weiterbeschäftigung des Personals handelt. Mit zusätzlichen Kosten oder einer Einschränkung muss gerechnet werden, wenn der geplanten Nutzung oder einer Außenwerbung Auflagen des Denkmalschutzes entgegenstehen oder die Außenfassade und der Eingangsbereich den nächsten Winter eventuell nicht mehr überstehen.

## Schwachstellen vermeiden und wirtschaftlich agieren

In der Praxis werden oft Verkaufsstellen ohne vorherige Berechnung mit meist teuren Einrichtungen und hoher Mietbelastung realisiert. Geht dann das Konzept nicht auf, führt dies schnell zu Verlusten. Mangelnde Transparenz über Kosten- und Leistungskennzahlen kann zu einer erheblichen Fehleinschätzung der eigenen Situation führen. Für die zukunftsorientierte Führung eines Betriebes wird heute mehr denn je auch ein umfassendes Kontrollsystem benötigt, das Schwachstellen aufzeigt und Entscheidungshilfen liefert. Der Entscheidung für einen Standort sollte deshalb unbedingt eine vorherige Bedarfs- und Umsatzschätzung sowie eine Wirtschaftlichkeitsberechnung vorausgehen. Zu klären ist, was aufgrund der eigenen Kostensituation für eine prozentuale Mietbelastung akzeptiert werden kann und was für Erlöse aus Gästedurchlauf und Nahrungsmittelumsatz erwirtschaftet werden müssen, um wirtschaftlich agieren zu können.

## Ohne Wirtschaftlichkeit kein Erfolg

Zu den Faktoren, die die Wirtschaftlichkeit eines Standortes beeinflussen, zählen der Standort selbst, das Sortiment/Angebot sowie das Kosten-Umsatz-Verhältnis. Weitere Details, die bei der Planung bedacht werden müssen, sind u.a. geschultes, freundliches Personal, Belieferung, Einfluss und Reichweite der Konkurrenz, Preisniveau, an die Gäste/Kundennachfrage angepasste Öffnungszeiten sowie die Kostenbelastung durch direkt zurechenbare Kosten wie z. B. Löhne, Miete, Nebenkosten, Wareneinsatz, Produktionskosten und Lieferkosten. Entscheidend ist schließlich auch die unternehmerische Zielsetzung. Die Wirtschaftlichkeit ist aber nicht nur allein eine Frage der Höhe der Miete oder Mietforderung, sondern die Beantwortung der Frage, ob aufgrund der direkt zurechenbaren Kosten der dafür unbedingt notwendige Umsatz an diesem Standort erwirtschaftet werden kann. Errechnen lässt sich die Wirtschaftlichkeit mit Hilfe der Deckungsbeitragsrechnung.

*Dirk-Sönke Neufeldt*

# Das HACCP-Konzept

**H** AZARD = Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit

**A** NALYSIS = Analyse, Untersuchung der Gefährdung

**C** RITICAL = kritisch, entscheidend für die Beherrschung

**C** ONTROL = Lenkung, Überwachung der Bedingungen

**P** OINTS = Punktstellen im Verfahren

## Rechtliche Aspekte

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, haben eine besondere Sorgfaltspflicht. Diese Garantenstellung verpflichtet sie, alles zu unternehmen, dass die von ihnen abgegebenen Lebensmittel sicher und richtig gekennzeichnet sind.

Noch bis in die neunziger Jahre war die Endproduktkontrolle durch Stichproben das zeitgemäße Mittel, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Auch die amtliche Lebensmittelüberwachung orientierte sich eher am Endprodukt.

Quelle: Praxisleitfaden „HACCP leicht gemacht", B. Behr's Verlag, Hamburg, ISBN 978-3-89947-150-2

Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V.

Dieser Praxisleitfaden für kleine und mittelständische Betriebe soll bei der Einrichtung eines Eigenkontrollsystems (HACCP) helfen. Die Darstellung ist beschränkt auf die für diese Zielgruppe wichtigen Aspekte. Im Vordergrund steht die Erläuterung des Konzepts mit Beispielen. In der Einführung wird neben rechtlichen Aspekten auch kurz erläutert, woher das HACCP-Konzept stammt und wofür es heute steht. Im Teil I wird die praktische Umsetzung des HACCP-Konzepts in Handel, Handwerk und Gastronomie beschrieben. Teil II enthält Mustervorlagen für die Dokumentation. Teil III schließlich bietet eine HACCP-Schulung für das Personal.

Wurde eine Lebensmittelprobe beanstandet, war es jedoch Wochen nach der Probenahme meist schwierig, den Fehler im Prozess zu finden. Die Endproduktkontrolle bietet auch deshalb nur eine geringe Sicherheit, weil Lebensmittel anders als andere Stoffe selten homogen sind. Ein Fisch oder ein Apfel ist eben nicht wie der andere.

In der Lebensmittelindustrie wurde daher schon früh mit der Einrichtung von Qualitätssicherungssystemen begonnen. Wenn ein Fehler schon bei der Produktion entdeckt wird, ist dies wirtschaftlicher und verhindert, dass der Verbraucher Grund für eine Reklamation hat. Später wurden aus Qualitätssicherungssystemen Qualitätsmanagementsysteme.

Qualität wurde nicht mehr „erkontrolliert", sondern geplant. Ziel war es, nach vorher festgelegten Anforderungen stets eine gleiche Produktqualität zu erreichen. Die Lebensmittelsicherheit war dabei wichtigstes Kriterium. HACCP war daher oft in die Qualitätsmanagementsysteme der Unternehmen integriert.

Anders als in der Lebensmittelindustrie ist das HACCP-Konzept in kleinen und mittelständischen Unternehmen noch nicht in dem Maße umgesetzt, wie es für die Lebensmittelsicherheit wünschenswert wäre. Dabei ist das Risiko, an einem industriell hergestellten Lebensmittel zu erkranken, erheblich geringer als z. B. durch ein Menü im Restaurant.

Immerhin stammten 2002 drei Viertel aller beanstandeten Essenproben in Hamburg aus Restaurants und Imbissbetrieben (Jahresbericht 2002 des Instituts für Hygiene und Umwelt Hamburg). Es ist daher erstaunlich, dass viele Gastronomiebetriebe immer noch nicht über ein funktionierendes HACCP-System verfügen.

Als Grund wird oft angeführt, dass das HACCP-Konzept für kleine Betriebe mit einem unverhältnismäßig großen Dokumentationsaufwand verbunden ist. In diesem Leitfaden wollen wir zeigen, dass das ein Vorurteil ist. Schon mit wenig Zeitaufwand ist die Dokumentation zu leisten.

## HACCP ist seit 1.1.2006 Pflicht!

**Seit dem 1. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene**

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind verpflichtet, ein komplettes HACCP-System einzuführen. Zwar war bereits nach der deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Gesichtspunkten vorgeschrieben. Die Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen war aber nicht ausdrücklich gefordert.

Seit 2006 müssen alle Lebensmittelunternehmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ihre HACCP-Dokumentation vorlegen können. Die EG-Hygiene-Verordnung löst dann die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung ab. In diesem Praxisleitfaden wird auf die seit 2006 geltenden Vorschriften Bezug genommen. In der Übergangszeit gilt noch die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung.

## HACCP – was ist das?

Als in den USA die Vorbereitungen für die bemannte Raumfahrt begannen, wurde für die Verpflegung der Besatzung ein System gesucht, das mit Sicherheit die Gesundheit der Raumfahrer während ihres Unternehmens gewährleistete. Eine Lebensmittelvergiftung während des Fluges hätte katastrophale Folgen gehabt. Daher entwickelte die NASA zusammen mit der Pillsbury Company (dem Lebensmittellieferanten) ein Null-Fehler-System für die Lebensmittelsicherheit, das HACCP-System.
HACCP heißt Hazard Analysis and Critical Control Points. Übersetzt etwa: Gefahrenanalyse und Festlegen von Lenkungspunkten.

Bei der Gefahrenanalyse geht es um die Betrachung von Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher und um die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts. Schon bei der Auswahl von Lebensmitteln können Risiken vermieden werden. Anders als viele pflanzliche Lebensmittel bergen rohe tierische Lebensmittel ein viel größeres Gefährdungspotenzial.

Es leuchtet ein, dass die Wahrscheinlichkeit nach dem Genuss von rohem Schweinemett an Salmonellen zu erkranken ungleich größer ist, als nach dem Verzehr von Teigwaren. Aber nicht nur das Lebensmittel spielt eine Rolle bei der Einschätzung von Risiken. Bestimmte Verbrauchergruppen wie Kinder, alte und kranke Menschen sind viel häufiger Opfer von Lebensmittelvergiftungen.

Übertriebene Angst vor Lebensmittelvergiftungen würde aber bewirken, dass nur noch bearbeitete Lebensmittel anstelle von frischen angeboten werden. Dann würden praktisch nur noch Convenience-Produkte vertrieben werden. Es ist aber ein Unterschied, ob ein Dessert mit Rohei im Altenheim angeboten wird – dort ist es ausdrücklich verboten – oder in einem gelenkten Prozess in einem Restaurant einem gesunden Erwachsenen serviert wird.

Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, geht es jetzt darum, einen gelenkten Prozess sicherzustellen. Am leichtesten zu lenken ist ein Prozess, bei dem das Lebensmittel unmittelbar nach der Herstellung verzehrt wird. Den Mikroorganismen fehlt dann einfach die Zeit, sich zu vermehren und dann in großer Zahl eine Lebensmittelvergiftung auszulösen.

Ein relativ risikoarmer Prozess ist daher die Herstellung von Pommes frites in einem Imbiss. Wenn die Pommes frites nach Kundenbestellung in einwandfreiem Fett bearbeitet und unmittelbar danach vom Verbraucher verzehrt werden, ist das Risiko einer Lebensmittelvergiftung praktisch null.

Das Gegenteil ist der Fall bei dem Angebot von Lebensmitteln auf Buffets. Hier können während des stundenlangen Angebots in den Lebensmitteln vorhandene Keime durch unzureichende Kühlung wachsen oder Lebensmittel durch Kunden verunreinigt werden. Ein solcher Prozess erfordert eine gute Planung.

**Negativbeispiel 1:**
Eine Mitarbeiterin trägt beim Vorbereiten von Aufschnitt einen Ring.

**Gefahr:**
Eine gründliche Händereinigung ist nicht möglich. Es können krankmachende Keime auf Lebensmittel übertragen werden.

**Maßnahmen:**
- Schmuck (und auch Uhr) vor Arbeitsbeginn ablegen
- Personalschulung

**Negativbeispiel 2:**
Ein, in einem Bistro einer Tankstelle gekauftes Brötchen, das eine Zigarettenkippe enthielt

**Gefahr:** Verunreinigung und Ekel erregend beim versehentlichen Verzehr durch Verbraucher

**Maßnahmen:**
- Rauchverbot während der Produktion (Pausenräume in zumutbarer Nähe)
- Personalschulung und Kontrolle durch den Lebensmittelunternehmer

## Personalhygienische Maßnahmen

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Diarrhö ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination/Verunreinigung besteht.

Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

## Stufen des HACCP-Konzepts

Nachdem mit einem funktionierenden Hygienemanagement die Basishygiene sichergestellt wurde, kann das betriebseigene Eigenkontrollsystem aufgebaut werden.

### Stufe 1

**Gefahren ermitteln**
**Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen**

Hier geht es darum, Gefahren (physikalische, chemische, biologische) zu ermitteln. Dies können Gefahren sein, die von bereits verunreinigten Lebensmitteln ausgehen oder durch einen unsicheren Prozess drohen.

Welche Gefahren sind abzuwehren?
- Chemische Gefahren wie z. B. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oder Reinigungsmitteln
- Physikalische Gefahren durch z. B. Glas, Steine oder Metall
- Biologische Gefahren wie z. B. Para-

**Negativbeispiel 3:**
In der Metzgereiabteilung eines Lebensmittelsupermarktes wird Aufschnitt zum Verkauf vorbereitet. Eine Mitarbeiterin hat nach dem Toilettenbesuch ihre Hände nicht gewaschen.

**Gefahr:** Krankmachende Keime können übertragen werden (Gesundheitsgefahr).

**Maßnahmen:**
- Lebensmittel (Aufschnitt) nicht mit den Händen berühren
- sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Hände nach dem Toilettenbesuch
- Personalschulung

**Negativbeispiel 4:**
Die Personaltoilette befindet sich in einem unhygienischen Zustand.
Der Seifenspender ist defekt; es fehlt ein Desinfektionsspender.

**Gefahr:** Eine wirksame Händereinigung des Personals nach dem Toilettenbesuch ist nicht möglich. Es können krankmachende Bakterien (z. B. Salmonellen, Escherichia Coli) auf Lebensmittel übertragen werden und sich dort unter günstigen Bedingungen erheblich vermehren und zu einer akuten Gesundheitsgefahr beim Verbraucher führen.

**Maßnahmen:**
- tägliche Reinigung und Desinfektion
- Flüssigseife, Desinfektionsmittel, Einmalhandtücher täglich bereitstellen
- tägliche Kontrolle und Dokumentation

siten oder krankmachende Keime. Rohe tierische Lebensmittel haben oft einen hohen Ausgangskeimgehalt (z. B. Hackfleisch).

Oder der Herstellungsprozess ist unsicher, weil die Zeit von der Anlieferung des Lebensmittels bis zur Abgabe zu lang ist. Erneutes Einfrieren bereits aufgetauter Lebensmittel oder langes Warmhalten von Speisen sind Beispiele.

Bei der Betrachtung der zu verarbeitenden Produkte sind „unkritische“ Lebensmittel von „kritischen“ zu unterscheiden. „Kritische Lebensmittel“ sind solche, die schnell verderben oder ohne ausreichende Erhitzung einen hohen Keimgehalt haben (Feinkostsalate, Roastbeef, Hackfleisch, Mett oder nicht durchgebratene Frikadellen). „Unkritische Lebensmittel“ sind solche, die auch ohne Kühlung oder Erhitzung relativ sicher sind (Kartoffeln, Gemüse, Brot). Diese Lebensmittel können bei der weiteren Betrachtung vernachlässigt werden.

Nachdem alle möglichen Gefahren benannt wurden, geht es darum, die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts, das Risiko, zu bewerten.

**Wie wird gelenkt?**
Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, muss ein gelenkter Prozess sichergestellt werden.

Produktionsstufen, die für die Lebensmittelsicherheit von besonderer Bedeutung sind, werden an Lenkungspunkten (CCPs = Critical Control Points) gesteuert. Ein Prozess ist umso sicherer, je weniger Lenkungspunkte er hat.

Im Vordergrund steht die Abwehr von Gefahren durch Mikroorganismen. Die meisten krankmachenden Keime vermehren sich im Temperaturbereich von + 10 bis + 65 °C. Es geht also darum, diesen Bereich durch Kühlung zu unterschreiten oder durch Erhitzen zu überschreiten.

**Beispiel 1:**
Ein belegtes Brötchen wird bis zur Abgabe bei + 7 °C gelagert. Hier wird Keimwachstum durch Kühlung unterbunden. Noch sicherer (und im Hinblick auf die Produktqualität vorteilhaft) ist die Herstellung auf Kundenanforderung (just in time). Dann müssen nur die kühlungsbedürftigen Zutaten und nicht das Brötchen selbst gekühlt werden.

**Beispiel 2:**
Rührei wird auf etwa + 70 °C erhitzt, bis es fest ist und eventuell vorhandene Salmonellen abgetötet worden sind.
Es gibt noch weitere Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Dazu gehören Trocknen, Räuchern, Salzen und Säuern. Sie kommen aber als Lenkungspunkte meist nicht in Betracht, weil sie das Lebensmittel verändern. Dem Gast in einem Restaurant ist z. B. mit einem Stück Trockenfleisch anstelle eines Schnitzels nicht gedient.

## Stufe 2

### Lenkungspunkte festlegen

**Lenkungspunkte werden an Stationen des Prozesses vorgesehen, um eine Gefahr auszuschalten (z.B. Durcherhitzen von Hackfleisch, um vorhandene Keime abzutöten) oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren (z. B. Kühlung, um Keimwachstum zu verlangsamen)**

**Wichtig:**
Durch Kühlung wird das Keimwachstum nur verlangsamt. Durch Kühlung werden Keime nicht abgetötet.

Typische Lenkungspunkte sind
- Anlieferung oder Transport von Lebensmitteln

**Fliegenfänger**
**für den erfolgreichen Einsatz in allen Bereichen**

**E.H.P. Dr. Elkmann**
Bökelstraße 58 - D-41063 Mönchengladbach
Tel. 0 21 61/20 80 94, Fax 0 21 61/18 19 16
e-mail: info@dr-elkmann.de • Internet: www.dr-elkmann.de

- Kühlung bei der Zwischenlagerung
- Ausreichende Erhitzung bei der Zubereitung
- Rasche Abgabe der Speisen nach der Herstellung

Bei den hier beschriebenen Prozessen spielen Temperatur und Zeit eine überragende Rolle.

## Umsetzung des HACCP-Konzepts anhand von Beispielen

### Menü im Restaurant

Als Tagesgericht soll in einem Restaurant Hähnchenkeule mit gemischtem Gemüse und Salzkartoffeln angeboten werden.

**Gefahrenanalyse**
**(Lebensmittel und Prozess)**

Salzkartoffeln sind Lebensmittel, die nur äußerst selten Grund für Beanstandungen sind. Auch Gemüse (hier Erbsen und Wurzeln aus TK) ist nicht als besonders kritisch anzusehen.

Die gefrorene Hähnchenkeule erfordert allerdings bei der Verarbeitung besondere Aufmerksamkeit. Beim Auftauen könnte das salmonellenhaltige Auftauwasser andere Lebensmittel verunreinigen.

**Häufige Prozessfehler:**
- Transport von Lebensmitteln in einem Fahrzeug ohne Kühlung
- Unzureichende Kühlung bis zur Zubereitung
- Langes Warmhalten von Speisen
- Verarbeiten überlagerter Lebensmittel

**Beispiel zu Prozessstufe 5:**
- Ein Rührei ist gar, wenn das Ei fest ist (Sichtkontrolle).
- Eine Frikadelle ist durchgegart, wenn das Innere nicht mehr rot, sondern grau-braun ist (Sichtkontrolle).

**Hinweis:**

Die Gartemperatur muss nicht bei jedem Garvorgang gemessen werden, wenn in Arbeitsanweisungen festgelegt wird, wie lange bei welcher Temperatur bestimmte Lebensmittel zu erhitzen sind, um mindestens + 70 °C zu erreichen.

**Die Prozessstufen**
1. Transport der verpackten Hähnchen keulen in einer verschlossenen Kühlbox bei - 18 °C (Temperaturmessung bei Anlieferung)
2. Lagerung der Hähnchenkeulen im Tiefkühlraum/in der Tiefkühltruhe bei -18 °C bis zur Verarbeitung (Temperaturmessung täglich)
3. Auftauen der Hähnchenkeulen in einem sauberen Behälter
4. Reinigung und Desinfektion des Behälters nach dem Auftauvorgang
5. Garen der Hähnchenkeulen (Kerntemperatur mehr als + 80 °C) (Temperaturmessung)
6. Abgabe des Menüs zum Verzehr bei mindestens + 65 °C

### Bratwurst und Pommes frites

In einem Imbiss sollen zum sofortigen Verzehr Bratwurst und Pommes frites hergestellt werden.

**Gefahrenanalyse**
**(Lebensmittel und Prozess)**

Bratwurst ist ein leicht verderbliches Lebensmittel. Daher muss es bis zum Erhitzen bei maximal + 7 °C gekühlt werden. Beim Erhitzen sollte eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erreicht werden.

Pommes frites (TK) müssen bis zum Erhitzen bei mindestens - 18 °C gelagert werden. Sie sollten in der Friteuse bei maximal + 175 °C erhitzt werden. Bei höheren Temperaturen könnte Acrylamid (krebserregend) gebildet werden.

**Die Prozessstufen**
1. Transport vom Lieferanten in geschlossenen Kühleinrichtungen (Bratwurst maximal + 7 °C (frische Bratwurst + 4 °C), Pommes frites mindestens - 18 °C) (Temperaturmessung bei Anlieferung)
2. Zwischenlagerung in Kühleinrichtungen im Betrieb (Temperaturmessung täglich)
3. Frittieren der Pommes frites bei maximal + 175 °C (Temperaturmessung beim Erhitzen)
4. Erhitzen der Bratwurst auf eine Kerntemperatur von mindestens + 70 °C (Temperaturmessung)
5. Abgabe an den Verbraucher bei mindestens + 65 °C

### Pizza in einem Supermarkt oder einer Tankstelle

**Gefahrenanalyse**
**(Lebensmittel und Prozess)**

Eine industriell hergestellte und verpackte TK-Pizza birgt nur ein geringes Gesundheitsrisiko.
Beim Transport zum Supermarkt/zur Tankstelle muss sichergestellt sein, dass - 18 °C nicht überschritten werden. Dies gilt ebenso für die Zwischenlagerung im Betrieb. Im Backofen wird die Pizza bei mindestens + 80 °C (Produkttemperatur) entsprechend der Herstellerempfehlung gegart.

**Die Prozessstufen**
1. Transport zum Betrieb: mindestens - 18°C
2. Eingangskontrolle (Temperaturmessung bei Anlieferung stichprobenweise)
3. Lagerung in Tiefkühleinrichtung bei mindestens - 18 °C (Temperaturmessung täglich)
4. Zubereitung entsprechend Herstellerempfehlung (Temperaturmessung und Zeit beachten)
5. Abgabe an den Verbraucher bei mindestens + 65 °C

### Belegte Brote und Brötchen (Bäckerei, Tankstelle, Fleischerei)

**Gefahrenanalyse**
**(Lebensmittel und Prozess)**

Werden belegte Brote mit kühlungsbedürftigen Lebensmitteln angeboten, müssen sie bis zur Abgabe bei maximal + 7 °C gelagert werden.

www.gastronomie-kaufhaus.de
Tel.: 040 / 88 88 76 14

Schon nach kurzer Zeit werden sie unansehnlich. Der Brotbelag trocknet durch die Kühlung aus, und das Brot wird pappig. Belegte Brote sollten daher höchstens für eine Stunde angeboten werden. Noch besser ist es, „just in time“ zu produzieren, das heißt bei Bestellung das Brot zuzubereiten.

**Die Prozessstufen**

❶ Transport der Brote in sauberen Behältern, verpackter Aufschnitt, Käse, Salat bei maximal + 7 °C (Temperaturmessung)
❷ Eingangskontrolle (Temperaturmessung)
❸ Lagerung von Käse, Wurst, Salat bei maximal + 7 °C (Temperaturmessung täglich)
❹ Zubereitung bei Bestellung auf sauberer Unterlage mit sauberem Besteck
❺ Abgabe an den Verbraucher

## Kinderleicht zum eigenen HACCP-System mit HotSpots

Lebensmittelunternehmer sind gem. Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet, ein oder mehrere Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Weiterhin muss bei Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder den Produktionsstufen das Verfahren überprüft werden und das Verfahren in erforderlicher Weise angepasst werden. Mit der Erstellung und Umsetzung eines solchen Verfahrens fühlen sich jedoch kleine und mittlere Betriebe oftmals überfordert.

**Für sie gibt es jetzt eine einfache und sichere Lösung:**
Das HotSpots-Programm von JohnsonDiversey. Mit Hilfe dieses Komplettpakets erhalten Sie die notwendige Unterstützung, um ein individuelles HACCP-System aufzubauen und Ihren gesetzlichen Verpflichtungen Folge zu leisten.

Das Komplettpaket enthält die wichtigsten Elemente, die für den einfachen Aufbau eines HACCP-Systems benötigt werden:

- Informationen zur Gesetzeslage
- Eigentest-Fragebogen zur Ist-Analyse und Überprüfungen
- Planungsformulare
- Checklisten
- Reinigungspläne
- Methodenkarten mit den wichtigsten Arbeitsprozessen
- Schulungsunterlagen für die Mitarbeiterschulung
- Wandpläne, Hilfsmittel

Alle Unterlagen sind leicht verständlich und praxisnah aufgebaut sowie einfach und ohne großen Aufwand im Lebensmittel verarbeitenden Betrieb umzusetzen.
Die Bedienungsanleitung führt den Anwender leicht verständlich durch das Programm und begleitet ihn Schritt für Schritt bei der Erstellung seines HACCP-Systems.
Weitere Informationen unter: www.johnsondiversey.de

# Metsä Tissue:

## Full Service für Hygiene und Table Top

„Metsä“, das finnische Wort für Wald und „Tissue“, die englische Bezeichnung für Gewebe oder Papiertaschentuch, kombinieren Unternehmensphilosophie und Produktschwerpunkt unmissverständlich. Denn das Holz aus skandinavischen Wäldern bildet das Ausgangsprodukt für das Papiergewebe aller Metsä Tissue Produkte.

## Katrin: Weniger ist mehr!

KATRIN®

Das Hygienesystem „Ultimatic“ von Katrin ist ein Komplett-System (Spender für Handtücher, Toilettenpapier, Seifen, Desinfektionstücher und Hygienebeutel sowie passende Abfallsammelbehälter) für Hotelküche und Gäste WC. Es garantiert nicht nur optimale Sauberkeit an den Händen der Nutzer, sondern besonders auch im sanitären Umfeld des Anwenders.
Die Spender bestehen aus ABS Hartplastik und sind somit sehr stabil, langlebig und zeichnen sich darüber hinaus durch eine optisch attraktive Oberflächenstruktur aus.
Das eingesetzte Papier ist durch seine Struktur und Prägung besonders saugfähig und die Qualität variiert für den spezifischen Verwendungszweck. Dies bedeutet, dass abhängig von Besucherfrequenz, Benutzungskontinuität und

Ambiente unterschiedliche Komponenten des Systems miteinander kombiniert werden können.
Das Ultimatic-System beinhaltet einen automatischen Papierrollenwechsel zwischen Brauch- und neuer Vorratsrolle. Dies bedeutet weniger Personal und vor allem zeitintensive Lauferei zwischen den Spendern um Rollen von Hand nachzufüllen oder für Kontrollgänge.
Multipliziert mit der Anzahl der „Örtlichkeiten“ und den dafür notwendigen „Spendern“ addiert sich da ein „stolzes Sümmchen“ p.a. zusammen. Es gilt: Reduzierte Kosten, maximierter Visitenkarten-Effekt. Unter Hygienegesichtspunkten besticht der Handtuchspender zudem durch ein so genanntes, „Touchfree-Prinzip“, das gewährleistet, dass Benutzer nur das selbst verwendete Handtuch berühren.

## Fasana DecoSoft – Die Meistgeküsste

Was kann man von einer Serviette mehr erwarten als eine angenehme Handhabung? Eine ganze Menge: Für Papierservietten außergewöhnliche Weichheit und dabei Stärke und hohe Saugfähigkeit, animierende Schönheit und die Vielfalt der sieben starken DecoSoft Farben.

Aus feinstem Tissue, 40x40 cm, vermitteln sie einen Hauch von Eleganz und Exklusivität bei Tisch.
Fasana Servietten sind Türöffner für den Gast und laden dekorativ zum Essen ein. Funktional hygienisch und besonders pflegend zu Haut und Mund begleiten sie ein ganzes Menü und vermeiden abschließend unnötige Kosten, die für eine Reinigung von Stoffservietten anfallen würden.

Neben dem Sortiment der unifarbenen Servietten gibt es eine neue Fasana Attraktion: DecoSoft setzt auf Ton in Ton. Die neuen „Design“ Servietten aus feinstem Tissue gefallen durch ihr apartes Ton-in-Ton-Dekor mit schachbrettartiger Bordüre und dezent stilisierten Blüten. Des Weiteren bietet die neue Motivkollektion von Fasana für das ganze Jahr und somit für jeden Anlass die passende Serviette. Denn die Gastronomie hat es längst begriffen: Kalendarische Highlights wie z.B. Ostern, Halloween und Weihnachten gastronomisch zu nutzen, erweist sich als äußerst lukrativ.

Durch direkte und offene Kommunikation mit unseren Kunden erzielen wir die jeweils individuell beste Lösung, das schafft starke Beziehungen.
Unterstützt wird diese Partnerschaft durch unsere Markenpalette, die sowohl für den Table Top als auch für den Hygienebereich Qualität aus einer Hand bietet.

Für die Gründung Ihres eigenen Unternehmens wünschen wir Ihnen viel Erfolg! Zu Ihrer Unterstützung im Tissue-Bereich erreichen Sie uns unter:

Metsä Tissue GmbH
AfH-Center Customer Service
Bahnhofstrasse 60
D-59379 Selm-Bork
Tel. int. +49 2592 66-0
Fax +49 2592 66-169
www.metsatissue.com

# HYGIENE

## IN GEWERBEKÜCHEN

**Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen, ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen („Lebensmittelvergiftungen")**

## Wichtige Regeln:

### Persönliche Hygiene

**Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!**
Warum? Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

**Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken! Die bereitgehaltenen Hauben/Mützen sind zu verwenden!**
Warum? Damit wird das ekelerregende „Haar in der Suppe" vermieden.

**Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren) abzulegen!**
Warum? Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.

**Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!**
Warum? An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach der Toilettenbenutzung.

**Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen: Gelbsucht, Durchfall, Erbrechen, Fieber, Halsentzündungen, Hautausschlag. Andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine). Bei eiterigen Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter Meldung zu machen!**
Warum? Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, dem Betroffenen vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.
Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.

**Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!**
Warum? Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.

**Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!**
Warum? Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen!

**Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!**
Warum? Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche und Kippen in Lebensmittel gelangen.

### Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

**Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!**
Warum? Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 10°C gekühlt werden, besser noch darunter.

**Leichtverderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden!**
Warum? Das Kühlen verhindert zwar die Vermehrung vieler Mikroorganismen, bei anderen aber verlangsamt das Kühlen nur das Wachstum.

**Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen!**
Warum? Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stückken, z. B. Geflügelbrust, nicht erreicht werden.

**Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten, und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Kühlschrankeinschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen!**
Warum? Dieses Tauwasser kann Lebensmittelvergifter enthalten.

**Speisen sind ausreichend zu erhitzen!**
Warum? Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70°C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden!

**Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten - mindestens aber bei einer Temperatur über 60 °C!**
Warum? Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10 °C und 60 °C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60 °C) oder kühl (unter 10 °C) erfolgen.

**Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen!**
Warum? Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.

**Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70 °C gebracht werden!**
Warum? Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühllagerung entwickelt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.

**Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!**
Warum? Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.

**Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!**
Warum? Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen.

**Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!**
Warum? Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

**Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden!**
Warum? Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

## Küchenräume und Küchengegenstände

**Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!**
Warum? Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten.

**Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!**
Warum? Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

**Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!**
Warum? Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.

**Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!**
Warum? Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.

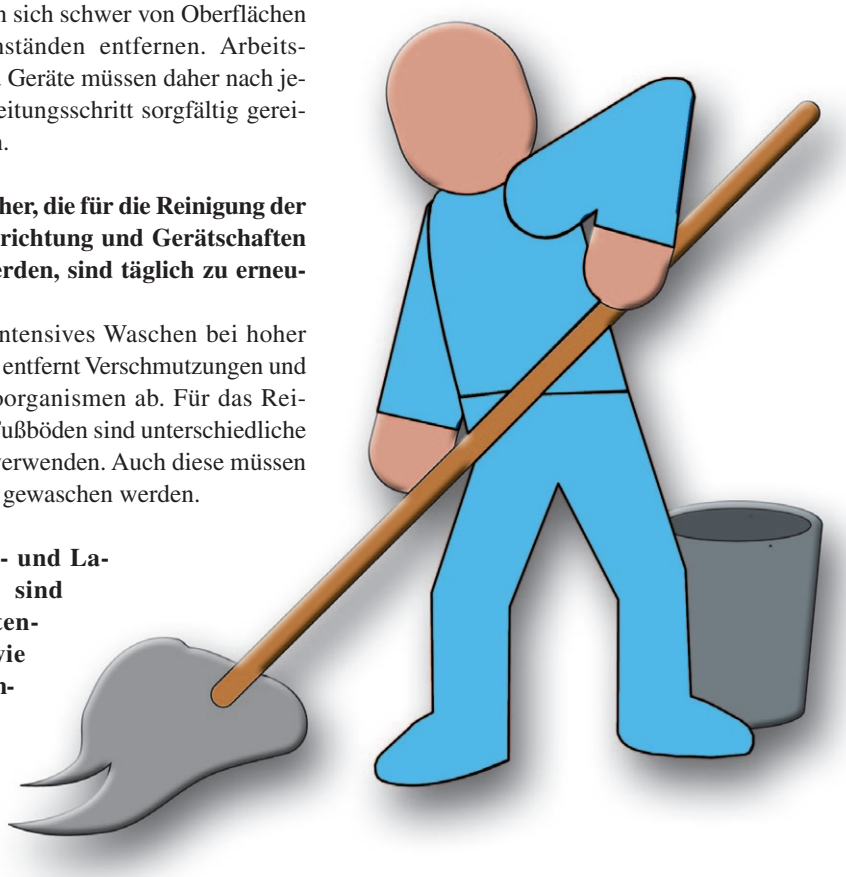
**Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!**
Warum? Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.

**Gefährliche/giftige Substanzen, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!**
Warum? Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen.

**Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!**
Warum? Überlastungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.

**Bei Spülmaschinen dürfen die technischen Bedingungen, wie Temperatur und Zeit, nicht verändert werden!**
Warum? Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.

*Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin*
*Postfach 33 00 13, D-14191 Berlin*



# Farbcodierung am kritischen Kontrollpunkt

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) setzt in Anlehnung an das HACCP-Konzept, die Grundsätze einer betrieblichen Eigenkontrolle nach europäischem Hygienestandard um. Die neue EU-Hygiene Verordnung, soll einheitliche Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit garantieren. Primär geht es darum, Risiken für den Verbraucher auszuschalten. Hierzu wird im Zuge der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, die Kontrolle und Einhaltung auf alle Produktionsstufen eines Lebensmittels verlagert.

Die NSD Labelling-Group, ein seit 80 Jahren existierendes, innovatives Unternehmen der Etikettenherstellung. Fertigt Kennzeichnungen aller Art aus einer Hand. Von einfachen Etiketten bis hin zum speziellen Druckwerk für die unterschiedlichsten Anwendungen und Branchen. Nach intensiver Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensmittelhygiene-Verordnung und HACCP, sowie im Austausch mit Köchen und Qualitätsmanagern der Beneluxländer entwickelte die NSD Labelling-Group das LabelLord-System. Ein Farbcodierungssystem zur Umsetzung der Anforderungen an die Lebensmittel-Hygiene Verordnung und speziell an die Bedürfnisse der professionellen Verpflegung angepasst. Die Erfahrung aus mehr als 10.000 Küchen in denen das System eingesetzt wird und der daraus resultierende Erfahrungsaustausch, haben es zu dem reifen lassen was es heute ist.

Das System besteht aus einem Etiketten-Spender, dem *"Labellord"* und Spezial-Etiketten, den *"Aqualabel-Etiketten"*. Der Etiketten-Spender ist aus Edelstahl gefertigt, und schützt die Etiketten vor äußeren Einflüssen, ist dabei äußerst robust und selbstverständlich, leicht zu reinigen. Die Etikettenrollen sind einzeln entnehm- und austauschbar. Die Größe der einzelnen Fächer sind individuell einstellbar und in ihrer Anzahl variabel. Die *Aqualabel-Etiketten* sind speziell für den Einsatz in gastronomischen Küchen entwickelt worden. Auch unter extremen Bedingungen, im täglichen Einsatz der gastronomischen Küchen, müssen die Etiketten in ihren Hafteigenschaften stabil und andererseits, wenn erforderlich, rückstandsfrei entfernbar sein. So lösen sich die *Aqualabel-Etiketten* unter Einsatz von Wasser von ihrem Behälter ab. Durch die Beigabe von etwas alkalischem Reinigungsmittel, beispielsweise im Spülgang der Maschine, lässt sich dieser Vorgang noch beschleunigen.

Das Konzept der Farbcodierung ermöglicht, dass jeder Mitarbeiter auf einen Blick sofort anhand der Farbe das Einlagerungs- und somit auch das Auslagerungsdatum eines Lebensmittels kontrollieren kann. Jedem Wochentag wird eine eigene Farbe zugeordnet. Hat sich der Nutzer des Systems für den vorgegebenen Zwei-Tagesrhythmus entschieden, so ist es ein Leichtes diesen Qualitätsstandard zu halten. Schaut man z.B. am Samstag in den Kühlschrank bzw. das Kühlhaus, sollten keine roten Etiketten mehr zu sehen sein. Man sieht sofort, dass alle Produkte mit roten Etiketten am Samstag über den Rhythmus hinaus sind. So einfach ist die Kontrolle. Die Variante der Tagesetiketten, ohne vorgegebenen Rhythmus lassen dem Anwender etwas mehr Spielraum.

Das System überzeugt weiterhin durch seine einfache Handhabung und die problemlose Einbindung in tägliche Arbeitsabläufe. Somit ist das System *"Labellord"* und *"Aqualabel"* das perfekte Kontroll-System zur Lagerhaltung von Lebensmitteln und führt in der Gesamtheit seiner Eigenschaften zu Kostensenkung und zu einem hohen Qualitätsstandard.

Kostenloser
Hygien-Check nach HACCP
in Ihrem Haus
durch
check@Gastro-CheckUp.de
Gastro CheckUp
+49 (0)221 – 99 4 6666
sowie Vorführung der
LabelLORD®
Produkte.
Ihr Partner rund um die Gastronomie

Kontakt:
NSD-Simpson GmbH
Schanzenstr. 40
D-40549 Düsseldorf
Tel: 0211/86 29 98 0
Fax: 0211/86 29 98 10
E-Mail: nsd@nsd-simpson.de
Internet: www.labellord.de

# Rauchverbot in deutschen Kneipen ?

**Bundesweites Gesetz soll ab dem 1. September 2007 die Nichtraucher schützen.**

In vielen europäischen Ländern ist das Rauchen in der Öffentlichkeit und öffentlichen Einrichtungen untersagt. Auch in Deutschland setzt sich immer häufiger ein Verbot zum Schutz der Nichtraucher durch, beispielsweise in weiten Teilen von Bahnhöfen und Flughäfen, Zügen der Deutschen Bahn, Universitäten, Schulen, Behörden, Krankenhäusern, oder an Arbeitsplätzen. Dienstleister wie die Tourismusbranche entdecken nichtrauchende Menschen als eine zunehmend größer und damit wichtiger werdende Zielgruppe und berücksichtigen verstärkt deren Wünsche. Was bisher von Firmen, Institutionen und Inhabern freiwillig angeordnet wurde, will die Bundesregierung zum 1. September 2007 mit einem Rauchverbot in Form eines Bundesgesetzes nun gesetzlich regeln. Eine Rolle hierbei dürften vor allem die Kosten von 17 Milliarden Euro spielen, die jährlich für Folgeerkrankungen des Rauchens und Passivrauchens aufgewendet werden müssen. Geplant ist zudem, ähnlich wie in Italien ein striktes Rauchverbot in allen Gaststätten zu erlassen, seit bekannt ist, dass die karzinogenen Feinstäube aus der Raucherzone sich auf Gardinen, Teppichen und Möbeln niederschlagen und wieder an die gesamte Raumluft und somit an Raucher und Nichtraucher abgeben werden.

Geraucht werden soll künftig vor der Tür. Dort, wo sich Raucher und Nichtraucher gemeinsam aufhalten, wird nicht geraucht. Soweit die Theorie. Die GAL-Bürgerschaftsfraktion in Hamburg befürchtet, dass das Gesetz ins Leere laufen könnte. Strittig sei der Absatz im CDU-Gesetzesentwurf, „die Ordnungswidrigkeit kann [...] im Wiederholungsfall mit einer Geldbuße von 20 bis 200 Euro geahndet werden“. Bevor das Ordnungsamt eine Geldbuße verhängen könne, müsse der Beamte nachweisen, dass der Raucher vorab bereits erwischt und verwarnt wurde. Offen sei zudem, ob als Wiederholungsfall nur gelte, wenn ein Raucher an einem Ort, zum Beispiel in der Kneipe, zweimal beim Rauchen erwischt werde oder wenn man einmal in einer Behörde und ein weiteres Mal in der Kneipe von Ordnungshütern angesprochen werde. „Dies wäre nur bei einer Speicherung aller Verwarnungen in einem Raucherregister möglich“, sagt Jurist und GAL-Abgeordneter Till Steffen.

Wird also ein generelles Rauchverbot kommen und wirklich für leere Kneipen und Restaurants, unzufriedene Gäste und Wirte oder gar Umsatzeinbrüche sorgen, wie mancher Gastronom hierzulande erwartet? Die Schweiz beispielsweise verbietet das Rauchen in Restaurants, wenn Getränke ausgeschenkt oder Speisen serviert werden, und gestattet Ausnahmen nur dann, wenn die Gaststätten über räumlich abgetrennte und belüftete Raucherzimmer verfügen. In Spanien müssen Bars und Restaurants mit mehr als 100 qm Fläche getrennte Bereiche für Raucher und Nichtraucher einrichten. Kleinere Lokale können darüber entscheiden, ob das Rauchen gestattet bleibt, müssen dies aber deutlich kenntlich machen. In Österreich muss die Gastronomie in diesem Jahr 90% der etwa 30.000 Lokale mit mehr als 75 qm Fläche mit Nichtraucherzonen ausstatten. Ein (eingeschränktes) Rauchverbot besteht außerdem in Frankreich, Italien, Lettland, Mazedonien, Niederlande, Norwegen, Schweden, Schottland, Irland sowie auf Mallorca und Malta. Ebenfalls zum Rauchen vor die Tür sollen die Raucher erstmals in Estland, Finnland, Großbritannien, Portugal und Belgien. Ob auch die Gastronomie in Deutschland rauchfrei wird oder nur/wie bisher Nichtraucherplätze zur Verfügung stellt, bleibt abzuwarten.

*Dirk-Sönke Neufeldt*

## Hamburg ist erstes rauchfreies Bundesland

Als erstes Bundesland in Deutschland hat Hamburg am 4. Juli 2007 ein Gesetz zum Schutz der Nichtraucher verabschiedet. Einstimmig passierte das „Hamburgische Gesetz zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens in der Öffentlichkeit“ die Bürgerschaft. Das Rauchverbot gilt ab 1. Januar 2008 in öffentlichen Gebäuden, Gaststätten, Discos und Theatern. Die Beratungen im Gesundheitsausschuss hätten gezeigt, dass ein „konsequenter Nichtraucherschutz unterhalb einer gesetzlichen Regelung nicht zu erreichen ist“. Vor allem im Bereich der Gaststätten habe die Vergangenheit gezeigt, dass eine freiwillige Selbstverpflichtung nicht zum Erfolg geführt habe.

Mit dem Gesetz geht Hamburg über einen Beschluss der Ministerpräsidenten vom März dieses Jahres hinaus. Diese hatten ein grundsätzliches Rauchverbot beschlossen, überließen jedoch den Ländern die Möglichkeit, Ausnahmen zum Beispiel für inhabergeführte Kneipen zu beschließen. Wie in Bayern soll auch in Hamburg in Festzelten weiterhin gequalmt werden dürfen. Ebenso stehen Freischankflächen und Vereinsheime künftig Rauchern offen. In Kneipen gilt ein grundsätzliches Rauchverbot - es sei denn, es gibt baulich abgetrennte Räume, die sicherstellen, dass Nichtraucher vor dem Passiv-Rauchen geschützt sind.

Foto: Fotolia

# Hackfleisch Verordnung

## Auszüge aus der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (Hackfleisch-Verordnung – HFIV)

### § 1 Anwendungsbereich

Diese Verordnung gilt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen nachstehend bezeichneter Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, sofern sich diese Erzeugnisse ganz oder teilweise in rohem Zustand befinden:

1. Zerkleinertes Fleisch wie Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, geschnetzeltes Fleisch,
2. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch wie Fleischklöße, Fleischklopse, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen,
3. Bratwürste sowie zur Abgabe an Verbraucher bestimmte Rohwurst- und Brühwursthalbfabrikate und Fleischbräte,
4. zerkleinerte Innereien wie Leberhack sowie Erzeugnisse, die unter Verwendung von zerkleinerten Innereien hergestellt sind,
5. Fleischzuschnitte wie Steaks, Filets, Schnitzel, die mit Mürbeschneidern oder Geräten ähnlicher Wirkung behandelt worden sind,
6. Schaschlik und in ähnlicher Weise hergestellte Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießen.

Erzeugnisse, die in den Nummern 1 bis 6 genannte, ganz oder teilweise rohe Erzeugnisse als Anteile enthalten, stehen diesen Erzeugnissen gleich.

Diese Verordnung gilt auch für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen folgender Vor- oder Zwischenprodukte:

1. Gewürfeltes oder in ähnlicher Weise gestückeltes Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch und Schabefleisch, auch in zubereiteter Form,
2. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Fleischklößen, Fleischklopsen, Frikadellen, Bouletten, Fleischfüllungen und ähnlichen Erzeugnissen,
3. zerkleinertes Fleisch zur Herstellung von Bratwürsten.

Auf andere Vor- oder Zwischenprodukte der Verarbeitungen von Fleisch zu Fleischerzeugnissen ist diese Verordnung nicht anzuwenden.

Als nicht mehr roh im Sinne dieser Verordnung sind anzusehen:

1. Erzeugnisse, die einer Hitzebehandlung unterworfen worden sind, die eine vollständige Eiweißkoagulierung in allen Teilen bewirkt hat (Durcherhitzung),
2. Erzeugnisse, die einem abgeschlossenen Pökelungsverfahren mit Umrötung, auch in Verbindung mit Trocknung oder Räucherung, bei Rohwursterzeugnissen mit Fermentation (Reifung), unterworfen worden sind,
3. Erzeugnisse, die einer Trocknung oder Räucherung unterworfen worden sind und deren Wasseraktivität (aw-Wert) 0,90 nicht überschreitet,
4. zerkleinertes Fleisch, das zur Verlängerung der Haltbarkeit in saure gewürzhaltige Aufgüsse (Beizen) eingelegt worden ist.

Die Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung und der Geflügelfleischhygiene-Verordnung in der jeweils geltenden Fassung bleiben unberührt.

## §2 Verbote zum Schutze der Gesundheit

Erzeugnisse nach § 1, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, dürfen mit Ausnahme von Brühwursthalbfabrikaten nicht in den Verkehr gebracht werden.
Hackfleisch und zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch dürfen nicht an Verbraucher abgegeben werden. Die sonstigen Erzeugnisse nach § 1, die ganz oder teilweise aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch hergestellt worden sind, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach der Herstellung nach § 3 tiefgefroren worden sind.

## §3 Tiefgefrorene Erzeugnisse

Erzeugnisse nach § 1 dürfen in gefrorenem Zustand nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie unmittelbar nach ihrer Herstellung mit einer mittleren Geschwindigkeit von mindestens einem Zentimeter in der Stunde auf eine Kerntemperatur von mindestens -18 °C tiefgefroren und vor oder unmittelbar nach dem Tiefgefrieren in hygienisch einwandfreie Packungen abgefüllt worden sind. Die Packungen müssen, gegebenenfalls unter Evakuierung, allseitig fest verschlossen sein. Das Material der Packungen muss ausreichend widerstandsfähig gegen mechanische Einwirkungen und weitgehend wasserdampf- und luftundurchlässig sein und eine Kälteverträglichkeit bis zu -40 °C aufweisen.

Hackfleisch und Schabefleisch, auch zubereitet, das aus ganz oder teilweise aufgetautem Fleisch hergestellt worden ist, darf tiefgefroren nicht in den Verzehr gebracht werden.

## §4 Temperaturanforderungen

Erzeugnisse nach § 1 dürfen vorbehaltlich des Absatzes 1a nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur +4 °C nicht überschreitet. Hiervon abweichend darf eine zur alsbaldigen Abgabe an den Verbraucher bereitgestellte Menge dieser Erzeugnisse, soweit sie nicht verpackt sind, in Verkaufseinrichtungen, deren Innentemperatur +7 °C nicht überschreitet, aufbewahrt werden.

## §5 Fristen für das Inverkehrbringen

Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 dürfen nur am Tage ihrer Herstellung, Bratwurst und Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Nr. 6 auch am folgenden Tag, in den Verkehr gebracht werden. Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 müssen am Tag ihrer Herstellung oder am folgenden Tag verarbeitet werden. Für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung mit einer über 24 Uhr hinausgehenden Geschäftszeit, enden die festgesetzten Fristen mit dem Ablauf dieser Geschäftszeit.

(1a) Absatz 1 gilt nicht für Erzeugnisse nach § 1, die nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und mit einem Verbrauchsdatum entsprechend § 7a der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung versehen worden sind. Erzeugnisse nach Satz 1 aus geöffneten Packungen dürfen nach dem Öffnen der Packung nur innerhalb der in Absatz 1 festgelegten Fristen unter Beachtung des Verbrauchsdatums nach Satz 1 in den Verkehr gebracht werden.

## §7 Kennzeichnung

(1) aufgehoben
(2) aufgehoben
(3) Abweichend von § 3 Abs. 1 Nr. 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung sind nicht tiefgefrorene Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen unverschlüsselt mit dem Zeitpunkt, bis zu dem sie spätestens zu verbrauchen sind, durch die Angabe „verbrauchen bis ...“ zu kennzeichnen. Das späteste Verbrauchsdatum bei nicht tiefgefrorenen und das äußerste Mindesthaltbarkeitsdatum bei tiefgefrorenen Erzeugnissen darf die in § 5 festgesetzten Fristen nicht überschrei-

ten. Die Datumsangabe ist bei nicht tiefgefrorenen Erzeugnissen nach Tag, Monat und Jahr vorzunehmen. In Verbindung mit der Angabe nach Satz 1 kann anstelle des Datums die Stelle bezeichnet werden, an der das Datum auf der Fertigpackung angegeben ist.

(4) In Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 ist die Temperatur anzugeben, die gemäß § 4 beim Aufbewahren, Lagern und Befördern des Erzeugnisses einzuhalten ist, um die Haltbarkeit des Erzeugnisses bis zum Ablauf des angegebenen spätesten Verbrauchsdatums zu gewährleisten. Bei tiefgefrorenen Erzeugnissen ist außerdem in Verbindung mit der Kennzeichnung nach Absatz 3 der Hinweis „Nach dem Auftauen sofort verbrauchen“ anzubringen.

(5) Für die Art und Weise der Kennzeichnung nach den Absätzen 3 und 4 gelten die §§ 3 und 4 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung entsprechend.

(6) Die Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung gelten nicht für Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1, die als zubereitete Speisen von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz im Rahmen der Selbstbedienung verzehrsfertig hergerichtet abgegeben werden.

(7) Werden Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 lose oder in Fertigpackungen im Sinne des § 1 Abs. 2 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung oder als zubereitete Speisen verzehrsfertig hergerichtet nach Maßgabe des § 14 Abs. 1 zweiter Halbsatz in Umhüllung in den Verkehr gebracht, so ist auf Schildern, auch Preisschildern, die neben der Ware aufzustellen oder anzubringen sind, die Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses anzugeben. Wird ein Erzeugnis unter einer Phantasiebezeichnung in den Verkehr gebracht, so sind die Art des Erzeugnisses und die Tierart anzugeben, von der das verwendete Fleisch oder die verwendeten wesentlichen Innereien stammen.

(8) Vor- und Zwischenprodukte nach § 1 Abs. 2 sind auf den Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen oder auf einem zu den Produkten gehörenden Begleitpapier zu kennzeichnen.

Die Kennzeichnung muss enthalten

1. die Bezeichnung des Vor- oder Zwischenproduktes; außerdem die Tierart, von der das verwendete Fleisch stammt, soweit sich diese nicht aus der Bezeichnung ergibt;
2. Das unverschlüsselte Datum, bis zu dem die Vor- oder Zwischenprodukte spätestens zu verarbeiten sind, bei nicht tiefgefrorenen Produkten nach Tag und Monat, bei tiefgefrorenen Produkten nach Tag, Monat und Jahr durch die Angabe „verarbeiten bis spätestens..“;
3. den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers oder desjenigen, unter dessen Namen oder Firma das Produkt in den Verkehr gebracht wird.

## § 12 Herstellung und Abgabe durch Gaststätten

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung dürfen Erzeugnisse nach § 1 nur zum Zwecke der Abgabe als verzehrsfertig hergerichtete Speisen hergestellt und behandelt werden. Die Betriebe und Einrichtungen müssen über einen Gastraum und eine räumlich abgetrennte, dem Publikumsverkehr nicht zugängliche Kochküche verfügen, deren Einrichtung eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse nach den Vorschriften dieser Verordnung gewährleistet.

In Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen nach Absatz 1 Satz 2 nicht erfüllen, dürfen Erzeugnisse nach § 1 nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Dies gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von Fleischklopsen, Bouletten, Frikadellen, Bratwürsten und Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6, sofern diese Erzeugnisse vor der Abgabe zum Verzehr nach Maßgabe des § 1 Abs. 3 Nr. 1 durcherhitzt werden und entsprechende Einrichtungen eine sachgemäße Behandlung der Erzeugnisse gewährleisten: Die Erzeugnisse müssen von einem nach § 9 Abs. 1 genannten Betrieb, tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von anderen Betrieben bezogen worden sein.

## § 13 Voraussetzungen für das Inverkehrbringen auf Märkten

(1) 1• Erzeugnisse nach § 1 dürfen in Markthallen, auf Märkten aller Art, Messen, Ausstellungen, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen, auf Straßen und öffentlichen Plätzen nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

2• Das Verbot gilt nicht für das Behandeln und Inverkehrbringen von tiefgefrorenen Erzeugnissen sowie für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung; § 12 bleibt unberührt.

a) Das Verbot nach Absatz 1 Satz 1 gilt ferner nicht für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach § 1 Abs. 1 in mobilen Verkaufsstätten, wenn auf Grund deren technischer Einrichtung und Ausstattung das Herstellen und Behandeln in einem vom Verkaufsraum abgesonderten, zum Käufer nicht geöffneten Raum vorgenommen wird und das Inverkehrbringen ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt; es gilt auch nicht, wenn Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 in einem Herstellerbetrieb nach § 9 oder nach den Vorschriften der Fleischhygiene-Verordnung oder der Geflügelfleischhygiene-Verordnung hergestellt wurden und die weitere Behandlung und das Inverkehrbringen in mobilen Verkaufsstätten ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgt.

(2) Abweichend von Absatz 1 Satz 1 dürfen in Betrieben des Reise- und Marktgewerbes die in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse unter den dort genannten Bedingungen behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sofern die Abgabe aus festen Verkaufständen, Verkaufswagen oder Verkaufsanhängern erfolgt, deren Einrichtungen eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse gewährleistet. Dies gilt auch für Verkaufseinrichtungen, die von Betrieben nach § 9 Abs. 1 und § 12 Abs. 1 zum Inverkehrbringen der in § 12 Abs. 2 Satz 2 bezeichneten Erzeugnisse eigener Herstellung aus Anlass von Volksfesten vorübergehend betrieben werden.

(3) Die nach Landesrecht zuständige Behörde kann für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, die die Voraussetzungen des § 12 Abs. 1 Satz 2 nicht erfüllen, sowie für Betriebe des Reise- und Marktgewerbes im Einzelfall für das Herstellen von Erzeugnissen, die in diesen Betrieben abgegeben werden dürfen, auf Antrag Ausnahmen von dem Verbot in Absatz 1 zulassen, soweit gesundheitliche und hygienische Bedenken nicht entgegenstehen. Die Zulassung setzt voraus, dass

1. die Erzeugnisse unmittelbar nach ihrer Herstellung durcherhitzt werden,
2. die Herstellung unter Aufsicht einer nach § 10 Abs. 1 sachkundigen, in dem Betrieb hauptberuflich tätigen Person erfolgt,
3. der Betrieb über einen räumlich abgetrennten Herstellungsraum und über einen dem Publikumsverkehr nicht zugänglichen Raum für das Durcherhitzen der Erzeugnisse verfügt und
4. die Einrichtung dieser Räume eine sachgerechte Behandlung der Erzeugnisse von der Herstellung bis zur Abgabe gewährleistet.

---

Promotion

# Erfolgsrezept Take-out – Gut verpackt ist halb gewonnen!

Selbst in den erfolgreichsten Gastronomie-Betrieben kommt es immer wieder zu Ruhezeiten in der Küche und im Service-Bereich. Um Küchenpersonal und Equipment besser auszunutzen, beginnen viele Betriebe bereits damit, ihre hochwertigen Speisen auch To-Go oder im Lieferservice anzubieten. Umliegende Bürokomplexe, Schulen, Kindergärten oder andere Betriebe warten vielleicht nur darauf, ein mobiles Essensangebot genießen zu können.
Dabei spielt die Menü-Verpackung eine größere Rolle, als man vielleicht denken mag. Worauf kommt es heutzutage bei Take-out-Verpackungslösungen an?
Hygiene und praktisches Handling sollten selbstverständlich sein. Die Ansprüche an moderne Lösungen gehen heute aber weit darüber hinaus.

## Verführerische Warenpräsentation

Verführerische Warenpräsentation ist wichtig, denn das Auge isst mit. Die Verpackung ist der erste Vorgeschmack auf das, was den Gast kulinarisch erwartet. Aluminium ist absolut out, Schalen mit transparentem Deckel sind heutzutage unerlässlich. Gäste möchten sichergehen, eine ausreichende und frische Portion dessen bekommen zu haben, was sie bestellt haben. DuniFoodSolutions empfiehlt sich als das beste System, egal ob man sich für Foodboxen oder heiß versiegelte Menü-Schalen entscheidet. Beide Möglichkeiten präsentieren Speisen „Schick in Schale“ und sorgen so für Mehrumsatz durch Impulskäufe.

## Sicher und praktisch beim Transport

Selbst nach längerem Transport sollten Speisen genauso appetitlich aussehen wie zu dem Zeitpunkt der Portionierung. Das Vermischen mehrerer Menükomponenten ist heute nicht mehr akzeptabel. Eine auslaufsichere Verpackung versteht sich von selbst. DuniFoodSolutions bieten Lösungen mit separaten „Compartments“, sicher verschlossen durch Deckel oder Siegelfolie. So bleibt alles sicher und ansprechend an seinem Platz. Mehrere Menüs lassen sich praktisch und fest stapeln, Thermo-Transporttaschen in unterschiedlichen Größen helfen beim wohltemperierten Transport.

## Wiedererwärmen und Verzehr

Eine weitere Bewährungsprobe müssen moderne Verpackungen beim erneuten Erhitzen und Verzehr der Speisen bestehen. Aluminiumverpackte Speisen dürfen nicht in die Mikrowelle – da ist lästiges Umfüllen notwendig. Die modernen DuniFoodSolutions erlauben das direkte Erwärmen in der Verpackung per Mikrowelle, die formschönen Schalen verhalten sich absolut geschmacksneutral und erlauben den stilvollen Verzehr direkt aus der Schale oder Box. Besonderer Clou sind die Menüschalen aus C-Pet, die sich auch von den hohen Anforderungen des Cook & Chill-Verfahrens nicht aus der Form bringen lassen.

## Erfolgsrezept Take-out

Um Neueinsteiger und „alte Hasen“ im Take-out-Geschäft mit Rezepten und Ideen neu zu inspirieren, bietet Duni die kostenlose Broschüre „Erfolgsrezept Take-out“ an. Bequem bestellen unter:

Tel. 05461 / 82 - 205
Fax 05461 / 82 - 169 oder
dfs@duni.de
www.duni.com

Die Zulassung kann von der Erfüllung weiterer Bedingungen abhängig gemacht und mit Auflagen verbunden werden, soweit dies zum Schutz der Gesundheit oder aus hygienischen Gründen erforderlich ist. Die Zulassung ist zurückzunehmen, wenn eine zu ihrer Erteilung erforderliche Voraussetzung nicht vorgelegen hat. Sie ist zu widerrufen, wenn eine dieser Voraussetzungen nachträglich weggefallen oder eine mit ihr verbundene Auflage nicht eingehalten ist und diesem Mangel nicht innerhalb einer von der zuständigen Behörde zu setzenden angemessenen Frist abgeholfen wird.

## § 14 Abgabe im Rahmen der Selbstbedienung

Im Rahmen der Selbstbedienung dürfen Erzeugnisse nach § 1 Abs. 1 nur in Packungen oder Behältnissen abgegeben werden, die einen ausreichenden Schutz vor einer nachteiligen Beeinflussung gewährleisten. Abweichend davon dürfen verzehrfertig hergerichtete Erzeugnisse im Rahmen der von Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zur Selbstbedienung angebotenen zubereiteten Speisen auch in Umhüllungen abgegeben werden, die diesen Anforderungen genügen.
Erzeugnisse nach § 1 dürfen nicht über Warenautomaten in den Verkehr gebracht werden.

## § 15 Besondere Abgabebeschränkungen

In nach § 8 Abs. 1 der Fleischhygiene-Verordnung zugelassenen Betrieben oder Abgabestellen dürfen nur die in § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5 und 6 bezeichneten Erzeugnisse hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

## § 16 Straftaten

Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

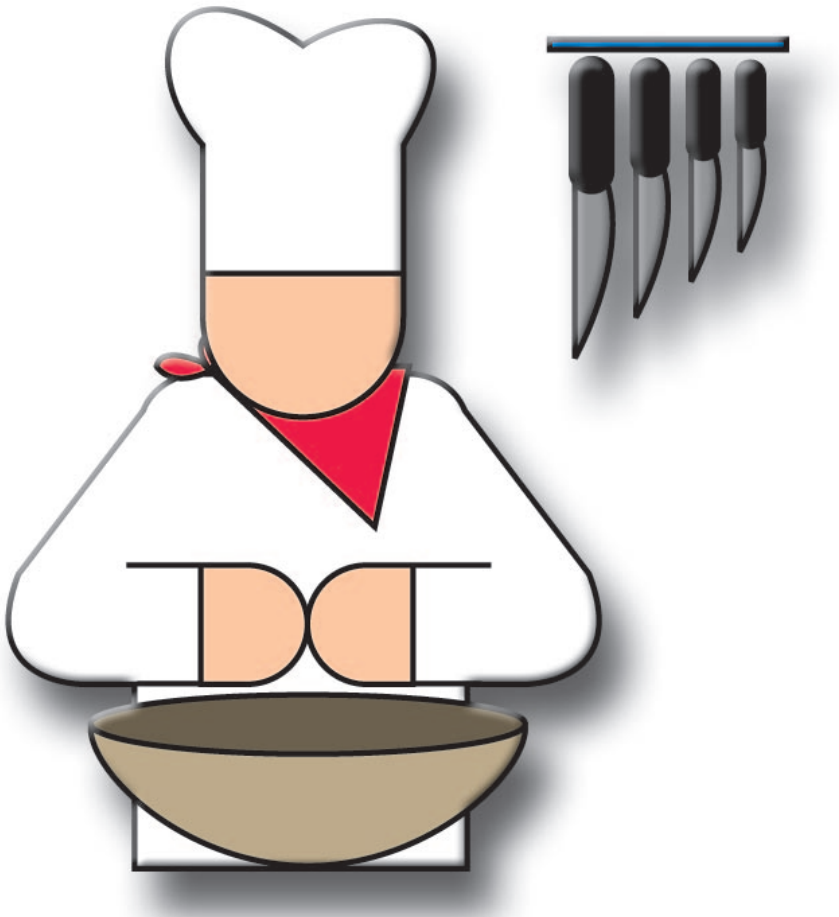
1. entgegen § 2 Abs. 1 Erzeugnisse, denen Nitritpökelsalz zugesetzt worden ist, oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 1 Hackfleisch oder zubereitetes Hackfleisch aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch an Verbraucher abgibt oder entgegen § 2 Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse aus Geflügelfleisch oder Wildfleisch, die nicht tiefgefroren sind, in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 3 Abs. 1 gefrorene Erzeugnisse, die den dort bezeichneten Anforderungen nicht entsprechen, oder entgegen § 3 Abs. 2 Hackfleisch oder Schabefleisch aus aufgetautem Fleisch tiefgefroren in den Verkehr bringt,
3. entgegen § 4 Abs. 1 Erzeugnisse lagert, befördert oder aufbewahrt, ohne die vorgeschriebenen Temperaturen einzuhalten, oder entgegen § 4 Abs. 2 tiefgefrorene Erzeugnisse so lagert oder befördert, dass ihre Temperatur die festgesetzten Werte überschreitet,
4. entgegen § 5 Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Fristen in den Verkehr bringt oder entgegen § 5 Abs. 1 Satz 2 Erzeugnisse nach Ablauf der dort festgesetzten Frist verarbeitet oder
5. entgegen § 5 Abs. 3 Satz 1 oder 3 Erzeugnisse, deren Frist für das Inverkehrbringen abgelaufen ist oder entgegen § 5 Abs. 3 Satz 2 Erzeugnisse, deren Temperatur die in § 4 festgesetzten Werte überschritten hat, nicht in der dort vorgeschriebenen Weise behandelt oder unbrauchbar macht.

Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 6 Abs. 5 Erzeugnisse in den Verkehr bringt. Wer eine in Satz 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

## § 18 Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

In § 1 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. Januar 1972 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 85), zuletzt geändert durch die Zuckerartenverordnung vom 3. März 1976 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 493), wird folgender Halbsatz angefügt: „ausgenommen sind Erzeugnisse, die der Kennzeichnungspflicht nach § 7 der Hackfleisch Verordnung vom 10. Mai 1976 (Bundesgesetzblatt. 1 S. 1186) unterliegen“.

Quelle: BGBl I 1976, 1186; FNA 2125-40-7
Stand: Zuletzt geändert durch Art. 2 Abs. 2 V v. 10.11.2004 I 2799 und Art. 3 V v. 18.5.2005 I 1401 (Nr. 29).



# Information für Arbeitgeber im Lebensmittelgewerbe

## I. Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Voraussetzung für die erstmalige Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich ist seit dem 01.01.2001 eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Ihrer Funktion nach entspricht dieser Bescheinigung dem Zeugnis nach § 18 Bundes-Seuchengesetz. Es müssen jedoch andere Kriterien für die Ausstellung erfüllt sein:

**a)** Eine mündliche und schriftliche Belehrung durch das Gesundheitsamt.

Ziel der Belehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Sie soll den im Lebensmittelbereich Tätigen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

**Inhalte der Belehrung sind:**
Bestimmungen zu den Tätigkeitsverboten (Einzelheiten siehe unter II). Verpflichtungen im Falle des Auftretens von Hinderungsgründen bzw. von Anhaltspunkten für ein Tätigkeitsverbot, Informationen über die Wiederholung der Belehrungen durch den Arbeitgeber sowie über die Nachweispflichten gegenüber den zuständigen Behörden.

**b)** Eine schriftliche Erklärung der o.g. Personen, dass sie vom Gesundheitsamt belehrt wurden und dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Vor dem 01.01.2001 ausgestellte Zeugnisse nach § 18 Bundes-Seuchengesetz gelten als Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (§ 77 Abs. 2). D.h. die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ist auch für diesen Personenkreis erforderlich. (Weiteres hierzu siehe unter III.).

## II. Tätigkeitsverbote

**1.** Erkrankungen, die ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen, sind: Ansteckende Durchfallerkrankungen; Hepatitis A, Hepatitis E; infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.

**2.** Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls für Ausscheider folgender Krankheitserreger: Shigellen; Salmonellen; enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC); Choleravibrionen (Ausscheider haben keine Krankheitssymptome, die Bakterien sind aber in großen Mengen im Stuhl vorhanden und können weiterverbreitet werden).

**3.** Die Tätigkeitsverbote gelten auch für Erkrankte und Ausscheider, die mit den Lebensmitteln über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen, wie z.B. Reinigungspersonal in Küchen.

**4.** Das Gesundheitsamt kann im Einzelfall Ausnahmen von den Tätigkeitsverboten zulassen, sofern die erforderlichen Hygienemaßnahmen getroffen werden können.

**5.** Tätigkeitsverbote gelten für den gesamten Lebensmittelbereich, der im Gesetz genau beschrieben ist. Insbesondere sind die Lebensmittel im Einzelnen aufgeführt.

## III. Pflichten des Arbeitgebers

**1.** Auch Arbeitgeber dürfen eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich nur ausüben, wenn sie im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz oder eines Zeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.

**2.** Arbeitgeber haben Beschäftigte, die eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetztes zu den Tätigkeitsverboten zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Dies gilt auch für Beschäftigte, die im Besitz eines Zeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind!
Der Arbeitgeber kann geeignete Personen mit der Durchführung der Belehrung beauftragen.

**3.** Die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach § 4 Abs. 2 Lebensmittelhygieneverordnung.

**4.** Arbeitgeber haben ihre eigene Bescheinigung und die ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Betriebsstätte aufzubewahren und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

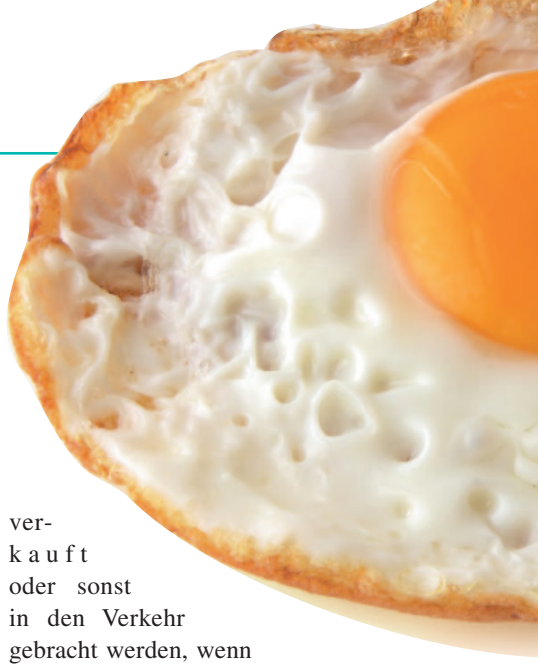
**5.** Der Arbeitgeber darf Personen ohne Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht im Lebensmittelbereich beschäftigen.

**6.** Wenn dem Arbeitgeber Anhaltspunkte oder Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt werden, sollte er in jedem Fall das Gesundheitsamt informieren. Gemeinsam mit dem Gesundheitsamt müssen geeignete Hygienemaßnahmen getroffen werden, um eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger über Lebensmittel zu verhindern.

## IV. Straf- und Bußgeldvorschriften

Das Infektionsschutzgesetz sieht für Verstöße je nach Schweregrad folgende Bußgelder bzw. Freiheitsstrafen vor:

- Bescheinigung oder Dokumentation der letzten Belehrung kann nicht vorgelegt werden (§ 73 Abs. 1 Nr. 21)
- Belehrung wurde nicht korrekt durchgeführt (§ 73 Abs. 1 Nr. 18)
- Beschäftigung von Personen ohne Bescheinigung (§ 73 Abs. 1 Nr. 20)
- Beschäftigung von Personen im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 75 Abs. 1 Nr. 2)
- Ausüben einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 75 Abs. 1 Nr. 2)
- Geldbuße bis 25.000 Euro (§ 73 Abs. 2) (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 74)
- Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder Geldstrafe (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 75 Abs. 1 u. 3)



# Eier- und Eiprodukte-Verordnung

## Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Auszüge)

Die neue Bezeichnung der Eiprodukte-Verordnung lautet: „Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung)“. Da in dieser Verordnung jetzt auch die Inhalte der ehemaligen Hühnereier- und Enteneier-Verordnung enthalten sind, musste der Anwendungsbereich neu definiert werden. Er wurde als Abschnitt 1 in die Eier- und Eiprodukte- Verordnung unter folgendem Text eingebaut: „Die Vorschriften dieser Verordnung sind anzuwenden auf das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiern und Eiprodukten, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind, sowie von roheihaltigen Lebensmitteln.“

Hühnereier müssen vom Beginn der Lagerung im Erzeugerbetrieb bis zur Abgabe an den Verbraucher vor nachteiliger Beeinflussung wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere Sonneneinwirkung geschützt werden. Sie sind vorzugsweise bei konstanter Temperatur aufzubewahren und zu befördern, wobei vom 18. Tag nach dem Legen an, eine Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C einzuhalten ist.

Eier dürfen nur innerhalb von 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden und müssen durch die Packstelle auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und der Angabe „Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperaturen aufzubewahren – nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum durcherhitzen“ gekennzeichnet sein.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf die Frist von 28 Tagen nicht überschreiten. Wenn Hühnereier noch nach dem 22. Tag nach dem Legen als Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden sollen, darf dies nur in Form der Klasse C ( ausschließliche Verarbeitung durch die Industrie) geschehen.

**Bebrütete Eier dürfen als Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden.**

Zum Verzehr bestimmte Enteneier dürfen nur dann zum Verkauf vorrätig gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden, wenn sie auf der Verpackung leicht lesbar und deutlich sichtbar mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum gemäß § 7 der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung versehen sind und die Angabe tragen: „Verbraucherhinweis: Vor Verzehr 10 Minuten durcherhitzen“.

Auch die Anforderungen an roheihaltige Lebensmittel in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung wurden aus der Hühnerei-Verordnung übernommen. Es bleibt somit die Forderung, das in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittel die dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt und nicht einem Erhitzungsverfahren zur Abtötung der Salmonellen unterzogen worden sind, nur an Verbraucher abgeben dürfen, wenn

diese Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr an Ort und Stelle bestimmt sind und,

a) sofern es sich um bestimmungsgemäß erwärmt zu verzehrende Lebensmittel handelt, die Abgabe nicht später als 2

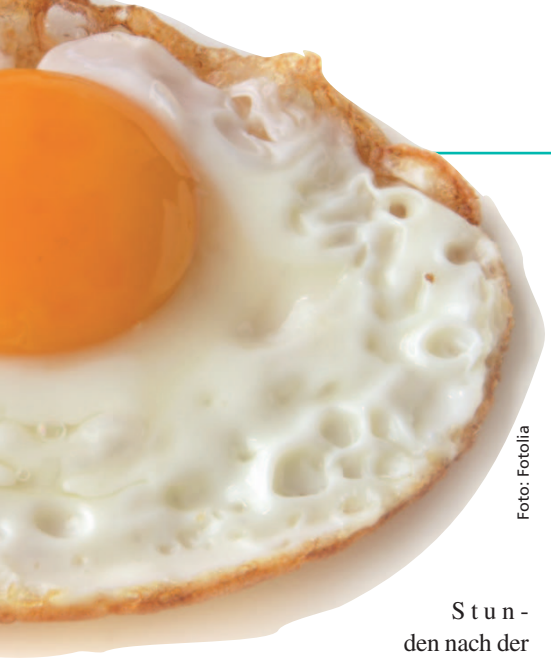


Foto: Fotolia

Stunden nach der Herstellung erfolgt,

b) sofern es sich um bestimmungsgemäß kalt zu verzehrende Lebensmittel handelt, diese innerhalb von 2 Stunden nach der Herstellung entweder auf eine Temperatur von höchstens + 7 °C abgekühlt, bei dieser oder einer niedrigeren Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung abgeben werden oder tiefgefroren, bei dieser Temperatur gehalten und innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen abgegeben werden, wobei die Temperatur von + 7 °C nicht überschritten werden darf.

Ein Erhitzungsverfahren im Sinne dieser Verordnung ist ein Verfahren, das sicherstellt, dass Salmonellen abgetötet werden. Wer eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung für alte und kranke Menschen oder Kinder betreibt, muss Lebensmittel die er dort unter Verwendung von rohen Bestandteilen der Hühnereier hergestellt hat, vor deren Abgabe zum Verzehr unter Beachtung der Vorschriften des § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung einem Erhitzungsverfahren unterziehen das sicherstellt, das Salmonellen abgetötet werden. Auch diese Forderung war in der Hühnerei-Verordnung enthalten.

Die gesetzlich vorgeschriebene Einbehaltung von Rückstellproben bei Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist ebenfalls geblieben. Sie kommt bei einer Menge, die 30 Portionen überschreitet, zum Tragen. Die Rückstellproben sind bei einer Temperatur von max. + 4 °C über einen Zeitraum von 96 Stunden, ab Zeitpunkt der Abgabe an den Verbraucher, aufzubewahren. Die Proben sind mit dem Datum und der Stunde des Herstellungszeitpunktes zu kennzeichnen und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei: REWE-Großverbraucher-Service, Mainz oder unter www.rewe-gvs.de

*Quelle: Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eier, Eiprodukte und roheihaltige Lebensmittel (Eier- und Eiprodukte-Verordnung, www.juris.de, „Eier- und Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 9. November 2004 (BGBl. I S. 2791)“*

testo
Zeichen setzen für die Zukunft
testo 265
Ölwechsel fällig?
Ein zu früher Frittieröl-Wechsel kostet Sie unnötig Geld, ein zu später Wechsel kostet Sie Kunden (denen es nicht schmeckt). Das zuverlässige Bestimmen des optimalen Ölwechsel-Zeitpunkts ist ganz einfach.
Das elektronische Frittieröl-Messgerät testo 265 misst die Qualität direkt im heißen Öl. Auch mehrere Fritteusen hintereinander - ohne Abkühlungspausen! Die Reinigung erfolgt dank abnehmbarer Sensor-Schutzkappe sehr schnell und einfach.
Getestet und empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure.
Am besten gleich im Fachhandel bestellen: www.testo.de/handel
testo AG · Testo-Str. 1 · 79853 Lenzkirch
Tel. 07653 681-700 · Fax 07653 681-701
www.testo.de/lebensmittel · E-Mail: vertrieb@testo.de

# Temperatur

## Anforderungen und Empfehlungen für Lebensmittel

Foto: Testo

Beim Herstellen, Behandeln, auch dem Transport und der Lagerung, sowie dem Inverkehrbringen von Lebensmitteln spielen die Temperaturführung und die Einhaltung bestimmter Temperaturen eine entscheidende Rolle, um eine unerwünschte Vermehrung von Mikroorganismen in Grenzen zu halten. Leicht verderbliche Lebensmittel sind nach der LMHV „Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann". Es sind damit solche Lebensmittel gemeint, die ohne ausreichende Kühlung nach kurzer Zeit verderben und zu einer gesundheitlichen Gefahr für den Verbraucher werden können (s. Amtliche Begründung zu § 2 Nr. 3 LMHV). Für derartige Lebensmittel sind in der Vergangenheit eine Reihe von Regelungen mit entsprechenden Temperaturanforderungen erlassen worden, die aber nicht durchgehend aufeinander abgestimmt waren. Die Temperaturempfehlungen dieser Informationsschrift sollen ein einheitliches Vorgehen erleichtern. Nicht berücksichtigt sind Regelungen nach dem ATP-Abkommen.

### Was ist bei der Kühlung von Lebensmitteln zu beachten?

Viele der leichtverderblichen Lebensmittel sind tierischen Ursprungs; auch pflanzliche Lebensmittel können bei entsprechender Zubereitung leicht verderben. Soweit keine anderen Vorschriften bestehen, wird empfohlen, diese Lebensmittel bei höchstens +7°C zu halten.

Obwohl bei verpackten, kühlbedürftigen Lebensmitteln die Produkt- bzw. Lagertemperatur in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum vom Hersteller innerhalb gewisser Grenzen frei gewählt werden kann, wird empfohlen, zur Vereinheitlichung von Transport und Lagerung, auch hier von einer Temperatur von max. +7°C auszugehen. Die Kühlung allein kann die Vermehrung von Verderbniserregern, aber auch von einigen Krankheitserregern nur verlangsamen, nicht aber unterbinden. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist ebenfalls abhängig von der Lagerdauer sowie weiteren inneren (z.B. pH- und aw-Wert) und äußeren Faktoren (z.B. Atmosphäre), auf die hier nicht eingegangen werden kann. Deshalb sollte bei der Beurteilung, ob eine Temperatur angemessen ist, eine Einzelfallbetrachtung vorgenommen werden.

Beim Abkühlen heißer Lebensmittel sollte, sofern keine anderslautenden Rechtsvorschriften dem entgegenstehen, der Bereich zwischen +65° und +10°C innerhalb von 90 Minuten durchschritten werden, um eine Keimvermehrung zu vermeiden. Dabei sind die Kühlbedingungen wie Lufttemperatur und -geschwindigkeit, das Produktgewicht sowie die Art der Verpackung zu betrachten, um eine, vor allem in mikrobiologischer Hinsicht nachteilige Beeinflussung zu vermeiden. Das Aufrechterhalten verfahrenstechnisch bedingter Temperaturen innerhalb der Produktion, z.B. für enzymatische Reaktionen, oder eine technologisch notwendige langsame Abkühlung bleibt hiervon unberührt.

### Temperaturanforderungen für kühlbedürftige Lebensmittel

Lebensmittel, die als Halberzeugnisse in dieser Form nicht an den Verbraucher gelangen, sind hier nicht aufgeführt. Beispiele dafür sind „Werkmilch" und „zerkleinertes frisches Fleisch als Vor- oder Zwischenprodukt". Weiterhin wurden bestimmte Verarbeitungsbedingungen, wie z.B. vorgeschriebene Raumtemperaturen bei der Fleischzerlegung nicht aufgenommen. Obwohl in der neben stehenden Tabelle einige leichtverderbliche Lebensmittel namentlich aufgeführt sind, gibt es z.B. aus dem Bereich der verarbeiteten Fleisch- und Fischereierzeugnisse eine Vielzahl von Produkten, die ebenfalls in diese Kategorie fallen, aber wegen der Vielfalt nicht gesondert aufgeführt werden können. Diese Erzeugnisse sind in die Gruppe "andere leichtverderbliche Lebensmittel" einzuordnen.

## Temperaturempfehlungen für heißzuhaltende Lebensmittel

Diese besondere Angebotsform fertig gegarter Speisen zum alsbaldigen Verzehr ist häufig in Verpflegungssystemen wie Mensen, Kantinen und vor allem der Schnellgastronomie anzutreffen. Die speziellen Probleme bestehen darin, dass durch Aufrechterhalten einer bestimmten Temperatur z.B. das Auskeimen von Sporenbildern oder die Vermehrung thermophiler Keime verhindert wird, andererseits müssen Nachgareffekte (weiteres Erweichen der Zellstrukturen, Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste vor allem bei Gemüse) sowie Austrocknungserscheinungen vermieden werden. Aus diesen Gründen sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa drei Stunden begrenzt werden.

Bei verzehrfertigen, heißzuhaltenden leichtverderblichen Lebensmitteln wird eine Produkttemperatur von mindestens +65°C empfohlen.

## Tiefgefrorene und gefrorene Lebensmittel

Obwohl das Tiefgefrieren bzw. Gefrieren eine längerfristige Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln ermöglicht, kann diese nur dann erfolgen, wenn bestimmte Rahmenbedingungen eingehalten werden. Das Aufrechterhalten geeigneter Temperaturen ist in diesem Bereich vorrangig ein Aspekt der Produktqualität. Erst eine starke Temperaturerhöhung kann sich auch auf den mikrobiologischen Status ungünstig auswirken.

Halberzeugnisse, die in dieser Form nicht an den Endverbraucher gelangen, sind hier nicht aufgeführt.

*Auszüge einer Information des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, D-14195 Berlin*

**Höchsttemperaturen für kühlbedürftige Lebensmittel**

| Lebensmittel | Temperatur (°C) |
|---|---|
| Butter | +10 |
| Frischkäse (-zubereitungen) | +10 |
| Weichkäse u. geschnittener Käse außer Hartkäse | +10 |
| andere Milcherzeugnisse, kühlbedürftig | +10 |
| Konsummilch, pasteurisiert | +8 |
| Vorzugsmilch | +8 |
| Fleisch, frisch | +7 |
| Nebenprodukte der Schlachtung, frisch | +3 |
| Geflügelfleisch, frisch | +4 |
| Haarwild, erlegt, frisch | +7 |
| Hasen, Wild- u. Hauskaninchen, frisch | +4 |
| Federwild, frisch | +4 |
| Hackfleisch u. Hackfleischzubereitungen aus zugelassenen Betrieben | +2 |
| aus anderen Betrieben - Lagerung | +4 |
| - alsbaldige Abgabe | +7 |
| Fleischzubereitungen aus Nebenprodukten der Schlachtung aus zugelassenen Betrieben | +3 |
| aus anderen Betrieben - Lagerung | +4 |
| - alsbaldige Abgabe | +7 |
| andere Fleischzubereitungen aus zugelassenen Betrieben | +7 |
| aus anderen Betrieben - Lagerung | +4 |
| - alsbaldige Abgabe | +7 |
| Geflügelfleischzubereitungen aus zugelassenen Betrieben | +4 |
| aus anderen Betrieben - Lagerung | +4 |
| Fleischerzeugnisse, leichtverderblich | +7 |
| Muscheln, lebend | +10 |
| Fischereierzeugnisse, frisch sowie Krebs- u. Weichtiererzeugnisse, gekocht | in schmelz. Eis oder +2 |
| andere leichtverderbliche Lebensmittel - auch Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen frische zerkleinerte Salate; Feinkostsalate u.Ä. | +7 |


## Mikroorganismen in Lebensmitteln

Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene

Völlig neu konzipiertes Fachbuch, das erstmalig sowohl die mikrobiologischen Grundlagen der Lebensmittelhygiene, die Vielzahl der biologischen, chemischen und physikalischen Gefahrenquellen bei der Lebensmittelherstellung als auch die konkreten Anwendungen in der Betriebspraxis aufzeigt. Es enthält zahlreiche Aufgaben, weiterführende Hinweise, Zusammenfassungen der wesentlichen Inhalte und Erklärungen der Fachbegriffe.

Die beigefügte CD-ROM beinhaltet neben Gesetzestexten und Grafiken des Buches ein Beispiel-HACCP-Konzept mit Arbeitsanweisungen und Checklisten, das als Eigenkontrollsystem eingesetzt werden kann.

**Fachbuchverlag Pfanneberg**

Autor:: Dr. Heribert Keweloh

Bibliografische Angaben:
368 Seiten, reich bebildert, 4-farbig, 17 x 24 cm, broschiert, mit CD-ROM
ISBN 978-3-8057-0527-1

Preis: 32,00 Euro.

# Frisch gezapft

## Hygienische Anforderungen an Getränkeschankanlagen nach DIN 6650-6

Wie nahezu alle Lebensmittel können Getränke durch Mikroorganismen verderben. Eine ideale Nahrungsquelle für Kleinstlebewesen sind Produktreste und Ablagerungen, die auch in Schankanlagen vorkommen können. Der Normenausschuss „Getränkeschankanlagen“ beim Deutschen Institut für Normung e.V. (DIN) hat Normen erarbeitet, die konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen beinhalten. Seit der Aufhebung der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) im Juni 2005 liegt es in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Der Zeitpunkt für den Reinigungsprozess richtet sich nach den auszuschenkenden Getränken, die individuell anfällig sind für mikrobiologischen Verderb.

Als Orientierung für die regelmäßige Reinigung der getränke- und grundstofffführenden Bauteile der Anlage sowie Zapfarmaturen dient die Norm DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen, Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“.

Wissenschaftliche Studien weisen nach, dass eine mindestens 14-tägige Reinigung für eine optimale Hygiene bei Getränkeschankanlagen nicht ausreicht. Bier beispielsweise ist in einem angeschlagenen Fass nicht lange haltbar. Auch hohe Umgebungstemperaturen oder lange Schankpausen können ein Getränk nachteilig verändern. Darüber hinaus wird eine Reinigung immer dann notwendig, wenn erkennbar ist, dass sich das Getränk verändert bzw. die Anlage oder Bauteile wie z. B. Zapfarmatur oder Leitungsanschluss verschmutzt sind. Zu beachten ist hierbei, dass Normen nicht verbindlich sind wie Vorschriften, jedoch bei (gerichtlichen) Auseinandersetzungen herangezogen werden können.

Für den technischen Teil der ehemaligen SchankV gilt nach wie vor die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV), die unter anderem die wiederkehrende Prüfung,

Foto: Bitburger

**Damit es so gut schmeckt, muss man einiges beachten.**

Sicherheitsüberprüfung, Gefährdungsbeurteilung und schriftliche Dokumentation regelt.
Nach dem Wegfall der SchankV ist eine zweijährliche Hygieneüberprüfung durch einen Sachkundigen nicht mehr erforderlich, da es diesen aufgrund der entfallenen Rechtslage für Getränkeschankanlagen rechtlich gesehen nicht mehr gibt.
Auch das Führen eines Betriebsbuches ist nicht mehr erforderlich. Stellen die Behörden bei einer Kontrolle jedoch hygienische Missstände fest, wird dies mit empfindlichen Bußgeldern geahndet. Sollte es sogar zu Unfällen oder Schäden durch die Anlage kommen, z. B. durch eine Druckexplosion oder Kohlendioxidvergiftung, muss der Betreiber beweisen können, dass er alles richtig gemacht hat (Beweislastumkehr). Die Ergebnisse der Prüfungen müssen dokumentiert und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden. Brancheninsider empfehlen allen Gastronomen eindringlich, daran zu denken, dass der Betreiber in allen Belangen wie Technik, Produktqualität, Reinigung und Hygiene für seine Schankanlage und für seinen gesamten Betrieb allein verantwortlich ist.

*Dirk-Sönke Neufeldt*

| Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6 | |
|---|---|
| Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke | täglich |
| stilles Wasser, alkoholfreies Bier | alle 1 – 7 Tage |
| Bier | alle 7 Tage |
| kohlensäurehaltiges Wasser, kohlesäurehaltige und alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Wein | alle 7 – 14 Tage |
| Getränkegrundstoff und Spirituosen | 30 – 90 Tage: |

Promotion

# Lagerung

**Ob es in einer Gaststätte ein wirklich gepflegtes Pils gibt, hängt nicht allein davon ab, ob man sich dort auf die Kunst des Zapfens versteht. Bierpflege fängt vielmehr im Keller an. Denn die richtige Kühlung und der richtige Druck entscheiden mit über die perfekte Schaumkrone, die das Herz jedes Bierkenners höher schlagen lässt. Da es sich bei Bier um ein Lebensmittel handelt, müssen Sie als Wirt für Ihren Bierlagerraum/Bierkeller eine Reihe von hygienischen Regeln beachten.**

## AUSSTATTUNG:

### Das muss sein

- **Ein wasserundurchlässiger Fußboden** wie zum Beispiel ein fugenloser Kunstharzboden oder Bodenfliesen.
- **Abwaschbare Wände**, gefliest oder glatt verputzt und mit Scheuerfester Farbe gestrichen.
- **Wasseranschluss und –ablauf** sinnvoller weise mit Becken sowie ein Bodenablauf.
- **Eine Tür**, die sich auch im abgeschlossenem Zustand leicht von innen zu öffnen ist.

## KÜHLUNG:

### So bleibt Bier frisch

Im Interesse der Qualität muss Fassbier kühl gelagert werden. Nur bei der für die jeweilige Schankanlage ermittelten Lagertemperatur behält das angeschlossene Fass seine Frische.

Als Alternative zu einem Bierkühlraum kann eine Fasskühlbox aufgestellt werden.

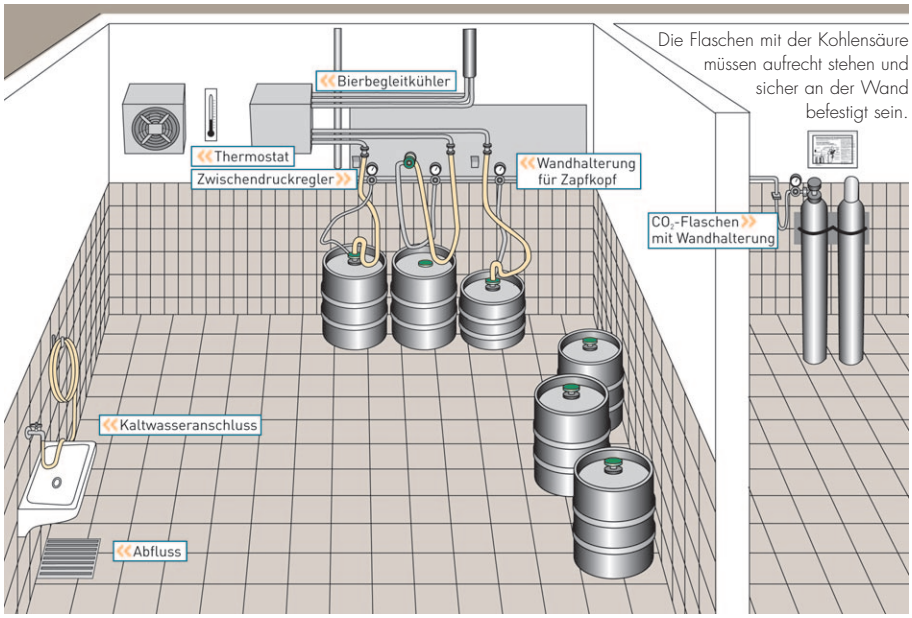
## HANDLING:

### First in – first out

Auch bei guter Kühlung ist Bier nur begrenzt haltbar. Jedes Fass ist daher mit einem Abfülldatum gekennzeichnet. Unabhängig davon sollte ein Fass, nachdem es angeschlossen wurde, innerhalb von drei Tagen verzapft sein.

Halten Sie Ordnung in Ihrem Bierkeller und stellen Sie die Fässer in der Reihenfolge des Abfülldatums auf. So behalten Sie die Übersicht und können sicher sein, dass Ihnen kein Bier alt wird (first in – first out).

Und noch etwas – bestellen Sie so rechtzeitig, dass das Bier nach der Lieferung ein bis zwei Tage Zeit hat, sich an die Lagertemperatur anzugleichen, bevor Sie es ausschenken.




**So sieht ein vorbildlicher Bierkeller aus: Die Wände sind gefliest, der Boden ist wasserundurchlässig. Es gibt einen Wasseranschluss und –ablauf mit Geruchsverschluss. Die CO2-Flaschen stehen in einem gesonderten und belüfteten Raum.**

## DER BIT TIPP

**Eisansatz am Verdampfer der Kühlanlage ist kein Zeichen guter Kühlung, sondern er treibt nur Ihre Stromrechnung in die Höhe. Tauen Sie die Kühlung deshalb immer wieder ab. Die beste Lösung ist eine Automatik, die das Abtauen regelmäßig für Sie erledigt.**

Promotion

# Vom Keller zur Theke

## SICHERHEIT:

### Oberstes Gebot

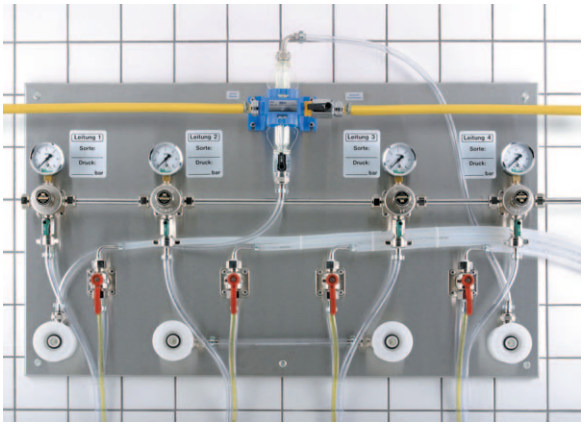
Die Flasche mit Kohlensäure sollte außerhalb des Kühlkellers stehen. Sie muss aufrecht stehen und so befestigt sein, dass sie nicht umfallen kann.
In einer Kohlensäureflasche herrscht selbst bei Kellertemperaturen ein hoher Druck (60 °C und mehr). Daher gelten im Umgang strenge Sicherheitsvorschriften:

- Die Flaschen sind vor zu starker Erwärmung zu schützen.
- Reserveflaschen dürfen nur mit aufgeschraubter Schutzkappe gelagert werden.
- Angeschlossene Flaschen dürfen niemals liegen. Die flüssige Kohlensäure könnte den Druckminderer unbrauchbar machen. Explosionsgefahr!
- Die CO2-Flasche darf in keinem Fall ohne Druckminderer betrieben werden.
- Defekte Druckminderer sind sofort auszutauschen.
- Niemals am Sicherheitsventil des Druckminderer manipulieren. Es muss verplombt sein.
- Alle Bauteile, Anschlüsse und CO-2 Leitungen müssen regelmäßig auf Dichtheit geprüft werden. Erstickungsgefahr!

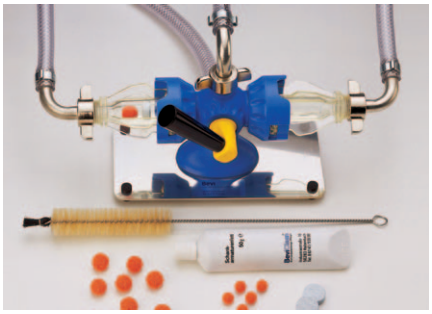
## LEITUNGEN:

### Der richtige Anschluss

Die Leitungen vom Bierkeller zum Tresen dürfen nur steigend verlegt sein. Sie müssen auf der ganzen Länge den gleichen Querschnitt haben und eine SK-Nummer aufweisen.
Sie dürfen weder Knicke noch Quetschungen oder scharfe Krümmungen haben. Durch Decken und Wände müssen sie in Leerrohren verlegt sein.
Wenn Sie mehrere Biersorten am Hahn haben, dann sollten Sie darauf achten, dass Sie für jedes Bier immer die selbe Leitung benutzen.



**Sorgen Sie für eine eindeutige Kennzeichnung im Bierkeller, damit z. B. aus dem Hahn für alkoholfreies Bier nicht versehendlich Pils fließt.**



**Die gründliche Reinigung der Bierleitungen lässt sich mit einem professionellen Reinigungsgerät schnell und einfach bewältigen.**

## REINIGUNG:

### Sorgfalt zahlt sich aus

Die gründliche Reinigung der Bierleitungen braucht etwas Zeit, die aber gut investiert ist.
Die Reinigung der Bierleitungen sollte mindestens wöchentlich durchgeführt werden. Die Spülung der Leitungen in der Kombination chemisch (geeignete Reinigungsmittel) und mechanisch (Schwammkugelumlauf) führt zu guten Ergebnissen.

**Reinigungsplan**

| WAS? | WIE? | WANN? | WER? |
|---|---|---|---|
| Zapfkopf (innen und außen) | Mit Trinkwasser spülen | Bei jedem Fasswechsel | Betreiber |
| Fitting | Mit Trinkwasser ausbürsten und spülen | Bei jedem Neu- und Wiederanschluss des Fasses | Betreiber oder Schankanlagenreiniger |
| Zapfkopf (innen und außen) | Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel | Wöchentlich | Betreiber oder Schankanlagenreiniger |
| Bierleitung | chemisch- mechanisch | Mindestens wöchentlich | Betreiber oder Schankanlagenreiniger |
| Getränkelagerraum Bierkeller, Fassvorkühler, Kühlzelle, Thekeneinschub | So, dass die Räume und die Einbauten stets in einem hygienisch einwandfreien Zustand sind. Insbesondere müssen Bier- und Getränkereste entfernt werden, um einer Schimmelbildung vorzubeugen | | Betreiber |

## DER BIT TIPP

**Reinigen Sie die Auslauftülle des Zapfhahns häufiger zwischendurch, auch vor den Augen Ihrer Gäste.**

Promotion

# Theke

## SAUBERKEIT:

### Das Fett muss weg

Fettspuren von der Hand, vom Mund oder vom Küchendunst sind nicht nur eine schlechte Visitenkarte für Ihr Lokal, sie sind auch echte Schaumkiller. Das Fett muss also weg.
Kaltes, klares Wasser schafft das nicht, und gewöhnliche Haushaltsspülmittel enthalten chemische Zusätze, die ebenfalls den Schaum zerstören.
Da helfen nur Spezial-Gläserspülmittel (z. B. Becharein 2000). Sie sind Geruchs- und Geschmacksneutral und wirken auch in kaltem Wasser. Nach dem Spülen erkennen Sie am geschlossenen Wasserfilm das perfekt gespülte Glas.

Auch die Personalhygiene darf beim Thema Sauberkeit nicht zu kurz kommen.
- Regelmäßig Hände waschen
- Saubere Arbeitskleidung tragen
- Hinter der Theke nicht rauchen, nicht essen
- Nicht mit offenen Wunden arbeiten

### Was ein guter Gastwirt niemals tut

- Bier auf Vorrat zapfen, dabei verliert das Bier an Frische und wird frühzeitig warm.
- Halbvolle Gläser zusammenschütten, den aus zwei schalen Bieren wird niemals ein frisches.
- Mit Tropfbier auffüllen. Für Tropfbier gibt es nur eine Verwendung: Den Ausguss.
- „Nachtwächter" ausschenken. Bier was über Nacht in der ungekühlten Leitung gestanden ist warm und schal – nichts. was man seinen Gästen anbieten darf.
- Einen Schaumabstreifer benutzen. Das ist unappetitlich und unhygienisch.

## ZAPFEN:

### Gewusst wie

Ein perfekt gezapftes Pils macht jedem Wirt Ehre, und der Gast sieht sofort: Hier versteht man sein Handwerk. Wie man einem guten Pils die Krone aufsetzt, das ist kein Geheimnis, sondern eine Kunst, die erlernbar ist.

### „Fassfrischer Geschmack"

1. Tauchen Sie das Glas vor dem Zapfen in kaltes Wasser, um evtl. Staubpartikel auszuspülen und um es abzukühlen. Wenn das Glas warm ist, verliert das Bier Kohlensäure und wird schnell schal.
2. Halten Sie das Glas schräg unter den Zapfhahn, damit das Bier an der Wand des Glases entlang laufen kann, und so wenig wie möglich an Kohlensäure verliert. Beim ersten Zapfschritt sollte das Glas mindestens halb voll sein.
3. Nach etwa einer Minute können Sie nachzapfen. Die Auslauftülle dabei nicht eintauchen sondern über die Schaumkrone halten, weil sonst Luft ins Bier gedrückt wird.
4. Nach einer weiteren Minute können Sie dem Bier mit einem Schuss die Krone aufsetzen.

*Auszüge aus der Broschüre „Gepflegtes Bit – Praxiswissen für die Gastronomie"*

**Reinigungsplan**

| WAS? | WIE? | WANN? | WER? |
|---|---|---|---|
| Zapfhahn, Auslauftülle (innen und außen) | Trinkwasser, Zapfhahnbürste, Handpumpe | Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn | Betreiber |
| Zapfhahn (außen) | Trinkwasser, Zapfhahnbürste, | Mindestens täglich, nach Betriebsschluss und vor Betriebsbeginn | Betreiber |
| Schanktisch und Gläserspülbürsten | Trinkwasser mit geeignetem Reinigungsmittel | Mindestens täglich | Betreiber |
| Zapfhahn (innen) | Trinkwasser, Zapfhahnbürste, geeignetes Reinigungsmittel | Wöchentlich | Betreiber oder Schankanlagenreiniger |

# Motivierte Mitarbeiter sind engagierter

## Zufriedenheit des Personals ist stark abhängig vom Führungsverhalten

Motivierte Servicekräfte, die sich mit dem Betrieb identifizieren, sind maßgeblich am gastronomischen Erfolg beteiligt. Voraussetzung dafür ist die Fähigkeit des Gastronomen, die eigenen Mitarbeiter immer wieder aufs Neue zu begeistern und zu motivieren.

In kaum einer Branche wird auf Service so großer Wert gelegt, wie bei Hotels und Gastronomiebetrieben. Hier sind Gäste und Kunden in besonderem Maße sensibilisiert. Zufriedene Kunden sind eine Voraussetzung für den unternehmerischen Erfolg, zumal das gastronomische Geschäft stark durch saisonale Schwankungen und schwindende Stammgäste geprägt ist.
Das Gewinnen neuer Gästegruppen hat deshalb höchste Priorität. Zu selten wird jedoch der Zusammenhang zwischen der Zufriedenheit der Gäste und der Zufriedenheit der Mitarbeiter erkannt. Teamarbeit sollte deshalb stets im Mittelpunkt eines gastronomischen Betriebes stehen.
Das Bochumer Institut für angewandte Kommunikationsforschung hat in einer Studie über verschiedene Gastronomie-Konzepte herausgefunden, dass in Szeneobjekten 32 Prozent der Gäste die Tischbedienung und immerhin 14 Prozent die Thekenbedienung bemängeln. Bei der Tischbedienung kritisieren 92 Prozent die fehlende Aufmerksamkeit, 79 Prozent empfinden das Personal als zu langsam. Im Thekenbereich beschreiben immerhin noch 59 Prozent die Bedienung als unsympathisch, 57 Prozent als zu langsam und 51 Prozent gar als arrogant.

**Mitarbeiter immer wieder aufs Neue begeistern**

Wichtig für guten Service und somit für den gastronomischen Erfolg sind deshalb motivierte Mitarbeiter, die sich mit dem Betrieb identifizieren und ihr Können im Sinne der gesetzten Ziele täglich neu einsetzen. Das gewährleistet erhöhte Kundenzufriedenheit und damit eine verstärkte Kundenbindung. Voraussetzung dafür ist die Fähigkeit des Betriebsinhabers, die eigenen Mitarbeiter immer wieder aufs Neue zu begeistern und zu motivieren.
Wichtig ist es, Motivationsdefizite zu erkennen und abzubauen und mit entsprechenden Konzepten Kräfte beim Personal freizusetzen. Eine hohe Leistungsmotivation besitzen z. B. Menschen, die im Arbeitsleben Herausforderungen suchen und dann zufrieden sind, wenn sie solche Aufgaben bewältigen können. Die Teamplayer werden auf diese Weise stets zur geistigen Mitarbeit und Kreativität angeregt. Dadurch steigt die Motivation und gleichzeitig auch die Kompetenz, der Gestaltungsspielraum und die Verantwortung des Einzelnen. Die Mitarbeiter tragen so wesentlich zum Erfolg bei und werden zum „Mitunternehmer“. Macher sind übrigens davon überzeugt, dass gute Leistungen zum Ziel führen. Bei der Motivation seines Personals ist jeder Gastronom tagtäglich gefordert, da die Gäste nicht nur erfahrener und sensibler werden, sondern auch immer neue Anforderungen an die gastronomische Dienstleistung stellen (und es gibt keinen Berufszweig, der auch nur annähernd eine so hohe Fluktuation bei den Mitarbeitern hat, wie die Gastronomie).

**70 % aller Mitarbeiter haben innerlich bereits gekündigt**

Nach einer 2004 erfolgten Umfrage des Beratungshauses Gallup unter Arbeitnehmern, sind 70 Prozent aller deutschen Mitarbeiter unzufrieden mit ihrem Job und haben bereits innerlich gekündigt, d. h., sie sind demotiviert. Menschen mit Lebens- und Führungserfahrung wissen jedoch: Ein Betrieb oder Unternehmen, das ein Motivationsproblem hat, hat zunächst ein Führungsproblem. Eng verknüpft mit der Mitarbeitermotivation ist deshalb das eigene Führungsverhalten des Chefs/der Chefin, welches sich mit Hilfe einiger Führungsfragen bestimmen lässt.

- Habe ich das Gefühl, dass es in meiner Gaststätte, meinem Restaurant, Bistro, Imbiss, etc., mit der Kommunikation stimmt?
- Habe ich Freude an der Führung und im Umgang mit Menschen?
- Bin ich in der Lage, meine Mitarbeiter positiv in Bewegung zu halten?
- Habe ich die Begabung, auf mein Personal als Vorbild und Vormacher zu wirken?
- Bin ich von einmal beschlossenen Lösungsideen begeistert und in der Lage, diese Begeisterung auf meine Mitarbeiter zu übertragen?
- Ist meine Arbeitsmoral für andere nachahmenswert oder muss ich evt. an meinem Stil etwas ändern?
- Habe ich Verständnis für die oft vollkommen andere Wertvorstellung meist jüngerer Menschen?
- Bin ich in Krisenzeiten psychisch und physisch belastbar, um gerade auch dann Vorbild sein zu können für meine Mitarbeiter?

## Positiv denkend durch den Tag

Manchmal gibt es Tage, an denen einfach nichts rund läuft: Wenige Gäste, kaum Einnahmen, dafür jede Menge laufende Kosten. Und kein Tipp motiviert einen, nichts kann einen anregen. Damit Betriebsinhaber trotzdem motiviert sind, sollten sie eigene Leistungen anerkennen und damit wertschätzen. Es hilft beispielsweise

- zunächst einmal herauszufinden, was einen persönlich besonders motiviert.
- einen verkorksten Tag für sich zu nutzen und das Beste daraus zu machen.
- sich mit Hilfe von Visualisierungen vorzustellen, wie eine Aufgabe mit Freude und Elan erledigt wird, wie gut und erleichtert man sich danach fühlt.
- sich auf keinen Fall ständig selbst einreden, z. B. sich „nicht konzentrieren zu können“, oder „diese Aufgabe nie bewältigen zu können“. Diese Denkweise führt dazu, sich darauf zu programmieren, keine Lust zu haben, zu scheitern oder weiter unmotiviert zu sein. Besser ist es dagegen, sich einzureden, dass „die Aufgabe Spaß macht“, dass sie „ganz schnell erledigt ist“ oder dass es „ein Kinderspiel ist“. Das Unterbewusstsein wird so auf die neuen nützlichen Gedankengänge programmiert.
- sich für erfüllte Aufgaben zu belohnen (z. B. Kinobesuch, CD, Sportkarten, etc.).
- ein organisierter Tagesablauf. Mit überschaubaren Arbeitsaufgaben fällt es leichter, überhaupt anzufangen. Ein konkreter Arbeitsplan mit Angaben, was und in welcher Zeit zu erledigen ist und gegebenenfalls mit der Belohnung für eine besondere Aufgabe. Unangenehme Aufgaben sollten zuerst erledigt werden, nicht geschaffte Tätigkeiten auf den nächsten Tag übertragen werden.
- emotional stabil zu sein. Barrieren und Widerstände bei der Gründung werden leichter gemeistert, Absagen von Kunden und andere Misserfolge werden leichter weggesteckt. In kritischen Situationen bewahren emotional stabile Personen einen kühlen Kopf.

**Mitwirkung gewünscht**

Mitarbeiter wollen nicht mehr lediglich als Erfüllungsgehilfen gesehen werden, sondern aktiv an der Gestaltung des Betriebes mitwirken. Sie suchen aufrichtige Anerkennung, Wertschätzung, Respekt und Herausforderung. Junge, aktive Menschen sind sogar bereit, einen geringeren Verdienst in Kauf zu nehmen, wenn sie überzeugt sind, etwas Wertvolles zu leisten. Sie legen vermehrten Wert auf Lebens- und

Kochen
Kochen
Kombidämpfer und Fritteusen
Kochkessel und Kippbratpfannen
Nudelkocher und Bainmarie
Herde und Griddleplatten
Zubehör

Spülen
Spülen
Gläserspülmaschinen
Geschirrspülmaschinen
Durchschubspülmaschinen
Zu- und Ablauftische
Spülmittel und Zubehör

FAGOR

Fagor Großküchentechnik GmbH
Benzstraße 20
89079 Ulm/Donautal
Telefon: (0731) 176 36-0
Fax: (0731) 176 36-10
grosskuechentechnik@fagor.de
www.fagor-grosskuechentechnik.de

Kühlen
Kühlen
Kühltische
Kühlschränke
Zubereitungstische
Saladetten und Kühlvitrinen
Zubehör

Waschen
Waschen
Waschmaschinen
Wäschetrockner
Wäschemangel
Bügelautomaten
Zubehör

Arbeitsqualität. Personal, das sich mit dem Betrieb identifiziert, arbeitet gern und produktiver. Wenn Mitarbeiter

- einen Sinn in ihrer Arbeit sehen,
- die vorgegebenen Ziele auch als eigene Ziele sehen,
- sich mit dem Ruf des Hauses identifizieren können,
- stolz sind auf ihre Leistungen,
- persönliche Anerkennung erfahren,
- Vertrauen und Achtung genießen,
- Verantwortung tragen dürfen für ihre Arbeit,
- geschätzt sind als Mitarbeiter,

sind sie in der Lage, auch 100 % Leistung zu bringen und sich, ihre Arbeit und Leistungen selbst zu kontrollieren. Man muss einer Servicekraft immer das Gefühl geben, dass sie ein Teil des Betriebes und damit ein Teil des Ganzen ist. Motivation allerdings kann nicht mit Gehaltserhöhung gleichgesetzt werden, wie es häufig der Fall ist. Ein erhöhtes Gehalt erscheint nach einem Jahr als Besitzstand. Dauerhafter und somit wichtiger sind immaterielle Anreize, z. B. kooperativer Führungsstil, Vertrauen, Achtung, Delegation und Information. Wenn man einem Mitarbeiter die Möglichkeit einer Fortbildung zukommen lässt, steigt automatisch die Motivation und sein Job wird aufgewertet, seine Persönlichkeit gestärkt. Investiert der Betriebsinhaber darüber hinaus auch in die Gesundheit seines Teams, so bedeutet dies weniger Unfälle und Erkrankungen, weniger Stress und Hektik, gesteigerte Motivation und damit Leistungsfähigkeit.

*Dirk-Sönke Neufeldt*

Promotion

Duni

# Mit Wow-Effekten bleibenden Eindruck hinterlassen

## Grundlagen der kreativen Tischdekoration

Geschäfte legen größten Wert darauf, ihre Schaufenster zu dekorieren, denn dort werden Kunden mit wenigen Blicken zum Kauf verführt. Gleiches gilt auch für die Gastronomie – der Tisch ist nach wie vor der „Point of Sale“, das Schaufenster des Gastgebers. Ambiente und Tischdekoration sind erste Eindrücke für die Gäste und sind ausschlaggebend für die Entscheidung, ob das Restaurant gewählt wird oder nicht.

Tischdekoration wird weitläufig als Kostenartikel gesehen, ohne zu bedenken, wie maßgeblich ein gepflegtes Tischambiente als Gästemagnet zum „Marketing“ des Betriebes beitragen kann. Wer sich Mühe gibt, auch das Auge seiner Gäste mit Abwechslung zu verwöhnen, der wird gerne auch weiterempfohlen.

### Mit Duni Wow-Effekte bieten!

Die vier Saisonprogramme von Duni zum Beispiel machen es kinderleicht, die Dekoration auf Frühling, Sommer, Herbst und Weihnachten abzustimmen. Mitteldecken aus dem stoffähnlichen Material „Dunicel“ im Format 84x84 cm schützen Tische oder Tischtücher und bringen gleichzeitig Frühlings- oder Weihnachtsstimmung. Neuester Trend: „Tête à Tête“- Tischläufer, quer über den Tisch gelegt, verbinden die Gäste gedanklich miteinander. Auch Tischsets eignen sich, bestmöglich jedoch für Frühstück oder Quick-Lunch.

### Welche Serviette zu welchem Anlass?

Diese Frage wird häufig gestellt. Wichtig bei der Auswahl ist, aus der Sicht des Gastes zu entscheiden. Die angebotene Serviette wird als erster „Vorgeschmack“ auf die Speisen wahrgenommen, d.h. sie muss zum Preisniveau der Karte passen. Die geeignete Frühstücksserviette ist aus Zelltuch im Format 33x33 oder 40x40, 3-lagig ist hier Pflicht. Zum kostengünstigen Quick-Lunch oder Konferenzmenü wählt man das Format 40x40, 3-lagig oder Duni-Klassikserviette je nach Preisniveau. Im Abendgeschäft steigen die Preise auf der Karte und auch die Anforderungen an die Serviette (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Hier ist die Dunilin-Serviette im Format 40x40 die richtige Wahl.

### Kleine Ah´s und Oh´s

Jeder Tisch sollte etwas für das Auge bieten. Kleine Ideen wie mit Kaffeebohnen oder Reis gefüllte Gläser als Teelichthalter, eine interessante Serviettenfaltung, einzelne Rosenblüten in einem Glas mit Wasser zeigen dem Gast, dass sich der Gastgeber ein wenig Mühe für ihn gemacht hat.

Kostenlose Unterlagen zum Thema gibt es bei Duni unter:
Tel. 05461 / 82 - 0
Fax 05461 / 82 - 169 oder
grossverbraucher@duni.de
www.duni.com

Foto: Metsä Tissue

# Händetrocknen

## zwischen Kosten und Komfort

Nicht alles, was erlaubt ist, ist immer zweckmäßig. Das trifft besonders auf das Händetrocknen zu. Mag in einer öffentlichen Toilette ein Warmlufthändetrockner zweckmäßig erscheinen, so wird man andernorts danach streben, einen vollwertigen Ersatz für den, von zu Hause gewohnten Standard zu bieten. Zu berücksichtigen sind neben der Frequentierung der Waschräume, ihrem rationellen Unterhalt, der Gefahr von Mißbrauch auch Komfortansprüche und Akzeptanz durch die Benutzer, dermatologische Aspekte, Umweltverträglichkeit, Energieverbrauch und unter Umständen der Zeitaufwand für das Händetrocknen.
Nennenswerte Verbreitung in Gemeinschaftswaschräumen haben nur Papierhandtücher, Stoffhandtuchspender und Warmlufthändetrockner gefunden.

### Warmlufthändetrockner

Ein Elektroanschluß ist die einzige Voraussetzung für die Installation des Gerätes. Die Palette der angebotenen Apparate reicht von der plastikumhüllten Heizspirale mit Ventilator, Druckknopfschalter und automatischer Abschaltung nach 30 Sekunden bis zu stabilen Metallgehäusen mit Luftfiltern und Annäherungselektronik. Entsprechend groß sind auch die Preisdifferenzen, die bis zum Vierzigfachen eines einfachen Heizlüfters gehen können. Die Heizleistung kann zwischen wenigen hundert Watt und mehreren Kilowatt liegen.
Als Vorteil wird der geringe Wartungsaufwand genannt. Unbestritten ist jedoch, dass sich nach einer Luftdusche auf den Händen ein klebriges Gefühl einstellt, da Seifen- und Schmutzreste beim Waschen nicht völlig entfernt werden. Durch das Gebläse verdunstet lediglich das Wasser. Toilettenpapier als Ersatz für das fehlende Handtuch findet sich nicht selten aufgeweicht im Waschbecken wieder.
Je nach baulichen Gegebenheiten ist auch die Geräuschbelästigung in benachbarten Räumen zu bedenken, die mit der Gebläseleistung steigt. Das Umweltbundesamt weist in dem Informationspapier 26 / 93 „Händetrocknungssysteme“ auf den unter Umständen hohen Energieverbrauch hin.

### Papierhandtücher

Papierhandtücher werden in Lagen- und Zickzackfalzung sowie als Rollenpapier angeboten. Der installierte Spender bestimmt, welche Art Papier eingesetzt werden kann. Papier in Lagenfalzung hat meist eine Breite von 25 cm, in Zickzackfalzung kann es schmaler sein. Der Entnahmeschlitz ist für die eine oder andere Sorte optimiert. Für Rollenpapier gibt es Spender, denen Handtücher in einer definierten Länge zu entnehmen sind, und Boxen, aus denen sich beliebig lange Stücke abspulen lassen.

### Papierhandtücher in Lagenfalzung

Lagenfalzung bietet mehrere Formatvarianten und eine größere Auswahl an Papierqualitäten. Bei der gebräuchlichsten Papierbreite von 25 cm ist es später auch möglich, das Fabrikat zu wechseln. Marktüblich sind Handtuchlängen von 23 / 25 cm, das Europaformat 33 cm und die Überlänge von 50 cm. Von der kleinsten Handtuchgröße werden durchschnittlich 3 - 4 Tücher je Abtrocknung benutzt, vom Mittelformat 2 - 3 und vom längsten auch etwa zwei. Der Grund liegt u. a. im flüchtigen Abtrocknen, wobei oft auf das Auffalten verzichtet wird. Ein Blick in die Abfallkörbe bestätigt dies.

### Papierhandtücher in Zickzackfalzung

Der Vorteil dieser Sorte liegt beim Reinigen stark verschmutzter Hände. Die Handtücher sind ineinandergefalzt. Beim Herausnehmen eines Blattes zieht man das nächste zur Hälfte nach, ohne den Spender berühren zu müssen. Die Verschmutzungsgefahr ist geringer. Auch das bei Lagenfalzung nötige Auffalten erübrigt sich.
Nachteilig ist die geringe Länge des Handtuchs mit ca. 23 cm. Dies ist durch die Art der Falzung produktionsbedingt. Auch die Auswahl an Papierqualitäten ist beschränkt. Der Verbrauch liegt, wie bei dem ähnlichen Format in Lagenfalzung, bei 3 - 4 Tüchern je Abtrocknung.

### Papierhandtücher von der Rolle

Von einer Papierrolle muß das Handtuch abgerissen werden. Dafür hat der Spender eine gezahnte Abrißkante. Problematisch

ist die Montagehöhe. Die Unterkante des Spenders sollte nicht unter 1.300 mm über OK Fußboden liegen, aber auch nicht wesentlich darüber, damit sich das Papier gut abreißen läßt. Andernfalls ist mit Störungen zu rechnen. Hat der Spender einen Hebel, drückt man damit etwa 20 - 25 cm Handtuch heraus. Als Alternative bieten sich Geräte mit Annäherungselektronik an. Die nötige Energie wird bei diesem Typ aus der Steckdose oder durch Batterien bezogen.

Als Vorteil von Rollenpapierspendern der genannten Art wird gerne ein geringerer Verbrauch angeführt. Unter normalen Umständen, d.h., wenn die Vandalismusgefahr gering ist, sind wesentliche Unterschiede zwischen Lagen- und Zickzackfalzung einerseits und Rollenpapier andererseits nicht zu erkennen. Einen Blick sollte man auch auf die einzusetzende Papierqualität werfen, die u. U. spenderabhängig ist. Je härter das Papier, desto höher meist auch der Verbrauch. Andererseits gibt es auch Geräte, aus denen doppellagiges, weiches Papier entnommen werden kann.

## Problematisch ist der Abfall

Zu jedem Papierhandtuchspender ist ein Abfallkorb vorzusehen, am besten direkt darunter. Sonst läuft man Gefahr, daß nasses Handtuchpapier achtlos auf den Boden geworfen wird. Ein Spender für 300 sauber gestapelte Tücher füllt gut vier große Körbe mit zerknülltem Papier. In stark frequentierten Waschräumen muß daher häufig geleert werden. Nicht auszuschließen ist, daß gelegentlich eine glimmende Zigarettenkippe hineingeworfen wird. Hygienepapiere sind von einer Wiederverwertung nach Auskunft verschiedener Landesbehörden ausgeschlossen und dürfen nicht mit dem Altpapier entsorgt werden.

Die Beseitigung mit dem Restmüll ist ein zusätzlicher Kostenfaktor, der bei der Wahl einer hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtung zu bedenken ist.

## Stoffhandtuchspender

Nach der Wegwerfeuphorie der siebziger Jahre geht heute der Trend eindeutig zu Mehrwegprodukten. So auch beim Handtuch.

Die Funktion eines Stoffhandtuchspenders läßt sich gut mit einem Fotoapparat vergleichen. Die Stoffhandtuchrolle ist der „Film". „Belichtet" wird beim Abtrocknen, was je Rolle etwa 120 mal möglich ist. Danach tauscht man sie gegen eine neue aus. Die „Entwicklungsanstalt" ist eine Wäscherei, die nicht nur frisch gereinigte und desinfizierte ins Haus bringt, sondern auch die inzwischen benutzten mitnimmt, womit das Entsorgungsproblem gleich gelöst ist. Bei diesem System gibt es keinen Abfall.

## Mechanische Stoffhandtuchspender

Gut in Erinnerung sind noch Stoffhandtuchspender, bei denen das Handtuch in Form einer Schlaufe aus dem Gerät hängt. Man zieht sich ein sauberes Stück heraus, bis mit einem hörbaren Klick der Verbrauchsdosierer Einhalt gebietet. Gleichzeitig wurde das benutzte des Vorgängers eingerollt. Nach einigen Sekunden, so wollen es die Arbeitsstätten-Richtlinien, läßt sich der nächste Handtuchabschnitt benutzen. Pro Jahr hat ein solches Gerät oft 20.000 kräftige Züge auszuhalten bei einer erwarteten Lebensdauer von zehn und mehr Jahren. Eine Kammer nimmt den sauberen Teil der Handtuchrolle auf, eine zweite getrennt davon den benutzten. Über zwei Walzen und ein Kunststoffgetriebe werden Ausgabe und Einzug synchronisiert.

Neue Stoffhandtuchspender unterscheiden sich wesentlich von den älteren Geräten. Äußerlich fällt die fehlende Handtuchschlaufe auf. Lediglich ein kurzes Stück ist sichtbar. An ihm zieht man das Handtuch heraus. Neu ist, dass es sich nach dem Abtrocknen automatisch einrollt, wie auch das Ende der Handtuchrolle. Das vom Vorgänger benutzte bleibt unsichtbar und kann auch nicht versehentlich ein zweites Mal benutzt werden.

Zweierlei wird dadurch erreicht: Hygienische Sicherheit und gepflegtes Aussehen des Waschraums. Die neuen Spender sind außerdem kleiner und kompakter.

## Elektronische Stoffhandtuchspender

Bei gleichen Gehäuseabmessungen bieten elektronische Stoffhandtuchspender noch mehr Komfort. Das Herausziehen des Handtuchs erübrigt sich. Ein Sensor erkennt bei Annäherung den Wunsch nach einem Handtuch und gibt es berührungslos aus. Eingezogen wird es wie bei der mechanischen Version automatisch nach Gebrauch. Wurde es nicht benutzt, zieht es sich nach einigen Sekunden zurück und verhindert unnötigen Handtuchverbrauch. Der Stromverbrauch ist bescheiden und um Potenzen niedriger, als der von der Deckenbeleuchtung beanspruchte.

Ein Baumwollhandtuch ist in Material und Herstellung wesentlich teurer als ein Papierhandtuch. Da es jedoch im Gegensatz zu diesem über Jahre hinweg immer wieder eingesetzt wird, gibt es bei den laufenden Kosten keine gravierenden Unterschiede, jedoch eine deutlich bessere Qualität.

## Händetrocknungssysteme im Vergleich

Einleitend wurde gesagt, nicht alles, was erlaubt ist, sei immer zweckmäßig. Warmlufthändetrockner wird man bevorzugt in Bereichen einsetzen, in denen man geringeren Komfort aus Gründen der Vandalismusgefahr bewußt in Kauf nimmt.

Warme Luft kann zwar trocknen, aber weder frottieren noch von Schmutz- und Seifenresten befreien. Beides sind jedoch erwünschte Nebeneffekte der Händetrocknung.

Papierhandtücher und Stoffhandtuchspender sind aus hygienischer Sicht gleichwertig. Beides sind „Einmalhandtücher", d. h.: Handtücher zum einmaligen Gebrauch. Der Unterschied liegt lediglich darin, daß das Papierhandtuch nach seiner Benutzung zu Abfall wird, der auf eine Deponie verbracht oder verbrannt wird. Das Stoffhandtuch wird gewaschen und desinfiziert und kann danach wieder verwendet werden. Zum Abtrocknen an einem Stoffhandtuchspender genügt ein Abschnitt von 27 cm Länge. Als realistischer Verbrauchswert wurden 1,2 Portionen je Abtrocknung ermittelt, da gelegentlich eine zweite aus dem Spender gezogen wird. Der Verbrauch an Papierhandtüchern gleicher Größe ist etwa dreimal so hoch.

Auf einen Nenner gebracht, heißt das: „Stoff überall wo möglich, Papier nur dort, wo nötig."

Foto: CWS

# Ein wichtiger Baustein bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts!

Ab Januar 2006 gilt europaweit eine einheitliche Verordnung zum Thema Lebensmittelsicherheit und Hygiene. Grundprinzipien der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind: Erfüllung der Sorgfaltspflicht und Produkthaftung mit betrieblichen Eigenkontrollkonzepten. In der Lebensmittelhygiene bedeutet dies, dass z.B. sogenannte reine und unreine Arbeitsbereiche getrennt werden bzw. zwischen verschiedenen Lebensmitteln unterschieden werden muss. Als Musterbeispiel kann die Verunreinigung von frischem Salat durch Salmonellen aus Geflügel dienen (Überkreuzkontamination). Beim Zerteilen von rohem Geflügel besteht die Gefahr, dass Salmonellen an der Messerklingen haften bleiben. Wird mit dem selben Messer hinterher Salat geschnitten, können die Salmonellen übertragen werden und somit auch auf den Menschen übergehen. Um diese Gefahren auszuschalten hat Friedr. Dick bereits seit einiger Zeit entsprechende Produkte im Programm.

Nur Kochmesser mit farbigen Griffen ermöglichen eine klare Differenzierung der verarbeiteten Lebensmittel. Für die Risiko-Kategorien wurde ein international gültiges Farbkonzept entwickelt: Rot für rohes Fleisch, Blau für Fisch, Gelb für Geflügel und Grün für Obst und Gemüse. Besonders hygienisch sind die Messer zudem durch die spaltenlose Verbindung zwischen Kunststoffgriff und Messerstahl. Dadurch können keine Verunreinigungen eindringen.

Die geschmiedeten HACCP-Messer von Friedr. Dick sind nicht nur Problemlöser, sondern perfekte Werkzeuge dank der Premier-Plus Eigenschaften:

- Vollendeter Griff in Volumen und Form
- Schnittige Messerklinge
- Handsympathischer Griff
- Optimal ausbalanciert

Selbstverständlich bietet das Unternehmen auch eine kostengünstige Alternative mit den farbigen Messern aus der Serie Pro-Dynamic.
Zusätzlich sind farbige Kunststoff-Schneidbretter in zwei Größen im Programm.
Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplett-Programm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt. **www.dick.de**

DICK
Traditionsmarke der Profis
Premier Plus
HACCP
Hygiene leicht gemacht
neu
Klare Trennung von unterschiedlichem Schnittgut durch die farbigen Griffe
Hochwertige, geschmiedete Qualität
Hygienischer Kunststoffgriff, der ohne Spalt mit der Klinge verbunden ist
Ideal für Restaurants Großküchen und Catering
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen
Friedr. Dick GmbH & Co. KG · Postfach 1173 · D-73777 Deizisau
mail@dick.de · www.dick.de

# Saubere Sache

**Im Idealfall kann man das Kochen zu den kreativen Tätigkeiten in der Gastronomie zählen. Auch im Einkauf der Ware ist Ideenreichtum gefragt. Am anderen Ende des Zyklus jedoch steht das Spülen und dies gilt oft als unschöne Tätigkeit. Eigentlich zu unrecht, denn das Spülen selbst übernehmen Maschinen, und so mancher Küchenmitarbeiter empfindet das Sortieren und Aufräumen durchaus als befriedigende Aufgabe. Im Vordergrund der Überlegungen zum Spülen stehen jedoch weniger Gedanken an Sinnhaftigkeit und Selbstverwirklichung als schlicht die gesetzlich vorgegebene Pflicht, alle Gegenstände, die mit dem Kochen zu tun haben, hygienisch zu halten.**

Foto: Meiko

Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) äußert sich nicht direkt zum Thema Spülen, legt aber mit ihren Paragraphen eindeutig fest, dass sauberes Geschirr und Besteck und saubere Gläser und Töpfe nicht nur der Ästhetik wegen gefordert sind. Was Spülmaschinen angeht, darf man davon ausgehen, dass die Hersteller von Gewerbemaschinen Technologien einsetzen, die den gültigen Bestimmungen entsprechen. Abgesehen von diesen rein technischen Gesichtspunkten bleibt zu beachten, dass durch die LMHV auch organisatorische Aufwendungen verlangt werden wie ein Qualitätssicherungssystem und Mitarbeiterschulungen.

Eine gute und gründliche Geschirrreinigung ist also nicht nur aufgrund von optischen und ästhetischen Gründen erforderlich, sondern auch Voraussetzung um den Gästen hygienisch einwandfreie Speisen anbieten zu können. Die Reinigungsergebnisse in Spülautomaten werden von den sogenannten vier Sinnerschen Faktoren bestimmt: Mechanik, Temperatur, Zeit und Chemie.

## Mechanik:

Die mechanische Reinigungswirkung wird durch die Stärke der Umwälzpumpe, die Gestaltung des Sprüharmsystems und den Druck des aufgesprühten Wassers beeinflusst. Für besonders hartnäckig anhaftende Reste, wie Krusten in Pfannen und Kochtöpfen hat die Industrie sogenannte Granulatspülmaschinen entwickelt. Hier zirkulieren im Wasserstom Kunststoffkörner mit, die durch das Aufprasseln auf die Töpfe auch festsitzend Eingebranntes ablösen.

## Temperatur:

Die Temperatur in der Reinigungsphase sollte möglichst hoch sein, insbesondere bei stärkehaltigen Anschmutzungen. Gleichzeitig bewirkt eine hohe Reinigungstemperatur eine gute Desinfektion. So findet der letzte Spülgang zum Klarspülen durchaus bei über 80 °C statt. Allerdings kann es bei sehr hohen Temperaturen zu einem Materialangriff auf das Reinigungsgut kommen. Professionelles Gastronomiegeschirr hält dies normalerweise aus. Dekore auf Gläsern können jedoch schon ab 55 °C angegriffen werden.

## Chemie:

Die Reinigungsmittel unterstützen die Ablösung der Anschmutzungen von den Geschirrteilen und verhindern eine Wiederanlagerung. Je nach spezifischen Anfor-

# Meiko –

## Qualität die sich gewaschen hat

Gerade für gastronomische Existenzgründer ist es wichtig, sich mit dem Thema Spülen intensiv auseinander zu setzen. Warum? Einerseits spielen Hygiene und Sauberkeit beim Spülen eine sehr große Rolle. Andererseits beeinflussen die Betriebskosten einer Spülmaschine die Wirtschaftlichkeit des Betriebs. Dabei geht es nicht nur darum, mit dem teuren Nutz- bzw. Brauchwasser sparsam umzugehen, sondern auch Geräte mit einem möglichst geringen Energiebedarf und einem niedrigen Verbrauch an Klarspülmittel und Reiniger einzusetzen.

**Klasse die Premiumklasse**

Für den speziellen Einsatz sowohl in kleineren als auch größeren gastronomischen Betrieben bietet MEIKO fünf Geräte im Rahmen seiner Premiumklasse an. Alle Automaten (bis auf die FV 28 G) sind mit „Aktiv-Filter-plus“-System ausgestattet. Dieses sorgt für gleichbleibend sauberes Wasser im Tank, das zusätzlich über nur 2,6 L Klarspülwasser pro Spülgang regeneriert wird. Sparsamer können Spülautomaten bei Einhaltung aller Hygieneanforderungen nicht arbeiten. Die Wasserenthärtung erfolgt mit dem „Aktiv-Clean“-Konzept, das Wasser wird, ohne Betriebsunterbrechung während des Spülgangs regeneriert, mit dem Ergebnis, dass dadurch die Maschinenauslastung um 140 % gesteigert werden kann.

**Hohe Wirtschaftlichkeit**

Unter der EcoStarLine-Serie bietet Meiko Geräte an, bei denen hohe Qualität und wirtschaftliche Gesichtspunkte im Vordergrund stehen. Deshalb verzichtet man hier ganz bewusst auf spektakuläre Ausstattungsdetails. Natürlich können die Maschinen auch mit zusätzlichen Funktionen, z. Bsp. mit einer Wasserenthärtung etc. geliefert werden. Auch Aushilfskräfte lernen sehr schnell den Umgang mit den Geräten, die mit 30 gespülten Körben pro Stunde auch das Stoßgeschäft problemlos bewältigen. Zehn Körbe mehr schafft das

Modell EcoStar 545 D. In fließender Arbeitsweise reinigt diese Spülmaschine pro Stunde bis zu 720 Teller und 1.440 Gläser bzw. die entsprechende Anzahl Tabletts. Auf Grund der standardisierten Ausstattung bietet diese Maschine ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Meiko schafft finanzielle Spielräume**

Im Zeichen und in Zeiten immer enger werdender finanzieller Spielräume, etwa durch die von Basel II hervorgerufenen Engpässe für Investitionen in der Gastronomie, sucht die Branche nach Finanzierungskonzepten. Meiko kann seinen Kunden solche anbieten: „Meiko Finance“ als Kernstück eines Programms mit Teilzahlungsmöglichkeiten zu besonders günstigen Bedingungen

oder als Alternativen Leasing, Vollfinanzierung, Mietkauf. „Meiko Finance“ definiert sich aus niedrigen Monatsraten, einem äußerst günstigem Zinssatz, einer individuell angepassten Finanzierungsdauer und einer schnellen, unbürokratischen Abwicklung über das Meiko-Stammhaus in Offenburg. Dem Konzept liegt der Gedanke zugrunde, dass ein Investor auf Grund momentaner, finanzieller Engpässe nicht auf Billigprodukte zurückgreifen muss, sondern sich dank besonders günstiger Finanzierungskonditionen auch hochwertige Spültechnik, nämlich die von Meiko, leisten kann. Mit dem Finanzierungskonzept, das eine Dauer von bis zu 24 Monaten vorsieht, sind werksseitige Garantieleistungen in gleicher Zeitdauer verbindlich verbunden. Das schafft Sicherheit für den Anwender. Nach Ablauf des Finanzierungsprogramms geht die Maschine in den Besitz des Betreibers ohne Anrechnung eines Restkaufwertes über.

**Kompetenz und Service rund ums Spülen**

Meiko ist also der kompetente Partner, der für alle Spülaufgaben moderne technische, umweltfreundliche und wirtschaftliche Lösungen anbietet sowie über ein dichtes Servicenetz verfügt.

Detaillierte Informationen gibt es im Fachhandel und bei:

**Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG**
**Englerstr. 3. D 77652 Offenburg**
**Tel.: 0781/203-0, Fax: -1179,**
**E-Mail: info@meiko.de**
**www.meiko.de**

derungen stehen unterschiedlich zusammengesetzte Mittel zur Verfügung. Reiniger mit Desinfektionskomponenten (auf Basis von Aktivchlor) verbessern die Desinfektionswirkung.

**Zeit:**

Zu kurze Einwirkzeit bewirkt schlechte Reinigung und Desinfektion. Nur aufgrund des Zusammenwirkens aller vier Faktoren können ausreichend gute Ergebnisse sichergestellt werden. Wird ein Faktor in seiner Wirkung reduziert, müssen die anderen Faktoren optimiert werden.

Fotos: Meiko

Außer diesen vier Sinnerschen Faktoren spielt auch die Wasserqualität eine große Rolle. Leitungswasser muss vielerorts, vor allem wegen mineralischer Inhaltsstoffe, aufbereitet werden. Es empfehlen sich Vorrichtungen, die die Härtebildner aus dem Wasser entfernen und somit Kalkablagerungen in der Maschine und auf dem Reinigungsgut verhindern. Viele Maschinen sind daher serienmäßig mit integrierten Wasserenthärtern ausgestattet.

Aufgrund der unterschiedlichen Betriebsgrößen ist das Angebot an gewerblichen Geschirrspülautomaten sehr vielseitig. Untertischmaschinen mit Frontbeladung ähneln Haushaltsmaschinen und genügen in ihrer Kapazität gegebenenfalls kleinen Gastronomieeinheiten oder Teilbereichen (Hotelbar). Die nächst größere Kategorie bilden die Haubenspülmaschinen. Im üblichen Arbeitsablauf bereitet man hier einen Spülkorb vor, stellt ihn in Position und senkt die Haube zum Spülen. Für größere Kapazitäten gibt es diese Maschinen in der Variante, dass der Spülkorb mit dem Geschirr von der einen Seite hineingeschoben und nach dem Spülen auf der anderen herausgezogen wird. Dies sind Korbdurchschubmaschinen. Denkt man an Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung, kommen die Banddurchlaufmaschinen ins Spiel, bei denen ein Förderband mit entsprechenden Haltevorrichtungen das Geschirr kontinuierlich durch einen längeren Tunnel befördert. Noch eine Stufe größer sind Modulanlagen, die gegebenenfalls eine Nassmüllentsorgung vorschalten.

Bezogen auf ihre innere Technik kann man die Gewerbespülmaschinen auch nach ihren Tanks kategorisieren. Zum Reinigen von großen Mengen Geschirr dienen Mehrtankgeschirrspülmaschinen mit automatischem Korb-, beziehungsweise Bandtransport – vor allem in der Großgastronomie.

Für kleinere Betriebe eignen sich Eintank-Durchschubautomaten oder handbeschickte Programmautomaten, die es als Frischwasser- oder als Eintankautomaten gibt.

Bei einer Eintankspülmaschine verbleibt die Reinigungslauge nach dem Spülprozeß im Tank und steht wieder für die nächste Reinigung zur Verfügung. Diese Automaten gestatten sehr kurze Reinigungsphasen – üblicherweise 60 bis 120 Sekunden – und äußerst kurze Nachspülphasen mit Frischwasser (max. 20 sek.). Damit die Reinigungslauge nicht immer mehr verschmutzt, wird sie bei jedem Spülgang teilweise aufgefrischt. Das Nachspülwasser wird mittels Boiler auf ca. 80 °C erhitzt. Bei ungenügender Heizleistung des Boilers könnte die Nachspültemperatur durch das ergänzte Frischwasser zu stark abkühlen, vor allem bei zu hohem Geschirrdurchsatz. Moderne Maschinen unterbrechen in einem solchem Fall steuerungstechnisch den Spülvorgang und heizen automatisch nach.

Anderes Problem: Bei Eintankspülmaschinen ist nicht auszuschließen, dass es vor allem bei längeren Stillstandszeiten im Tank zu einem Abbau der Desinfektionskomponente des Reinigers kommt und somit zu einer unzureichenden Keimabtötung im Tank. Man sollte nach längerem Nichtbenutzen einen kompletten Wasserwechsel durchführen und das Gerät gründlich reinigen.

Frischwasserautomaten sind durch einen Wasserwechsel zwischen den einzelnen Spülphasen gekennzeichnet, so dass eine Anreicherung von Speiserückständen in der Reinigungsphase ausgeschlossen ist.

Diese Geräte besitzen eine sehr starke Umwälzpumpenleistung und vor allem eine starke Heizung (ggf. auch per Gas). Die Reinigungszeiten liegen unter zehn Minuten. Die Frischwasserautomaten besitzen eine Vielzahl verschiedener Programme: Von nur leicht angeschmutztem Geschirr bis stärker angeschmutztem oder länger angetrocknetem. Die Spülleistung liegt ohne weiteres bei 300 Tellern pro Stunde.

Gewerbemaschinen sind vom Material so ausgelegt, dass man spezielle Reinigungsmittel mit höherer Leistung einsetzen kann, die gegebenenfalls noch eine Desinfektionskomponente beinhalten.

Besondere Anforderungen an die Automaten werden bei der Reinigung von Gläsern und Besteck gestellt. Gläser müssen nach der Reinigung fleckenfrei sein. Ein Problem kann Glaskorrosion oder Ablösen von Glasdekoren sein. Daher darf hier die Reinigungs- und Nachspültemperatur nicht höher als 55 °C sein. Die Top-Hersteller haben spezielle Gläserspülmaschinen im Angebot. Gläser stehen idealerweise leicht schräg im Korb, damit sich in den Standfüßen keine Pfützen bilden. Daher sind die verwendeten Körbe wichtig. Die Gläser trocknen durch Eigenwärme fast komplett.

Die Wasserqualität hat beim Gläserspülen eine besonders hohe Bedeutung. So kann es je nach Ort sinnvoll sein, spezielle Wasseraufbereitungssysteme, wie Voll- bzw. Teilentsalzungsanlagen vorzusehen, die den Gehalt an mineralischen Inhaltsstoffen im Wasser reduzieren. Zum Gläserspülen kommen zumeist mildalkalische Spülmittel in Frage. Ebenso sollten Klarspülmittel eingesetzt werden, die für den besonderen Glanz sorgen. Das gilt für

Tank- oder Frischwasserspülmaschinen mit speziellem Gläserprogramm. In diesen Maschinen können auch wechselweise Gläser und anderes Geschirr aufbereitet werden. Dies ist sinnvoll, wenn in einem gastronomischen Betrieb nicht immer große Mengen an Gläsern anfallen. Frischwasserspülmaschinen eignen sich auch hervorragend zum Reinigen von Besteck, denn in Durchschubspülmaschinen werden Bestecke manchmal nur unzureichend sauber. In Frischwasserspülmaschinen können bei einer richtigen Auswahl von Körben und Einsätzen, Reinigungsprogrammen und Reinigungsmitteln sowohl Edelstahl- als auch Silberbestecke gründlich gesäubert werden; ein aufwendiges Nachpolieren des Bestecks entfällt. Auch hier spielt die Wasserqualität für das Spülergebnis eine wichtige Rolle.

Schon bei der Planung einer Küche sollte für die Geschirraufbereitung genügend Platz vorgesehen werden. Wichtig ist auch, eine Trennung zwischen einem unsauberen Bereich, wo die schmutzigen Geschirrteile in die Körbe und Einsätze einsortiert werden und die Vorabräumung stattfindet, und einem reinen Bereich, wo die Geschirrteile (meistens durch Eigenwärme) trocknen. Dort entnimmt man sie den Einsätzen und Körben und stellt sie dann möglichst staubgeschützt für den nächsten Einsatz bereit.

## Hervorragende Spülergebnisse

Wirtschaftlichkeit und Fortschritt sind das Motto der Karlheinz Friedrichs GmbH Decker Spültechnik in Baltringen. Was andere als Neuheit bezeichnen gehört hier längst zum Standard-Lieferprogramm. Rotierende Spülarmsysteme, Kaltnachspülung und optimale Spülprogramm-Laufzeiten für jeden Bedarf sind Begriffe, mit denen Decker schon seit Jahren Erfahrungen sammeln konnte. Für jede Situation gibt es hier die passende Spülmaschine. Für den Einsatz hinter der Theke bis zur Maschine für Euronormbehälter und Bäckerbleche.
Durch ein großes Spülkörbe- und Tische-Sortiment findet sich hier für jeden die optimale Lösung.
Ein Beispiel ist die Serie „River“. River toppt jedoch zusätzlich durch eine hohe Energie- und Wasserersparnis. Durch den kleinen Tank und das doppelwandige Gehäuse heizt sie schnell auf und ist nach kurzer Zeit spülbereit.
Alle Bedingungen für ein hervorragendes Spülergebnis werden erfüllt: Optimale Dosiermengen durch serienmäßig eingebaute Dosiergeräte für Reiniger und Klarspüler, rotierende Wascharme oben und unten aus Edelstahl treffen das Spülgut von allen Seiten. Nach innen geprägte Waschdüsen und die besondere Gestaltung der Spülkammerdecke verhindern ein Nachtropfen auf das Spülgut. Die Erreichung maximaler Hygiene garantiert der einstellbare „Thermostop“. Der Nachspülgang wird erst eingeleitet, wenn die Nachspültemperatur 70 - 85 °C erreicht hat.
Durch das vollelektronische Schaltpaneel mit übersichtlicher Folientastatur sowie eine digitale Temperaturanzeige für Tank und Boilerwasser ist die Maschine auch für Ungeübte einfach zu bedienen.
Das doppelwandige Gehäuse sorgt zusätzlich für eine geringe Wärme- und Geräuschabgabe. Der Gläserspülautomat River 44 eignet sich mit diesen Eigenschaften optimal für den Einsatz hinter der Theke.

Die Serie River verfügt über ein zuverlässiges Selbstdiagnoseprogramm. Eventuell auftretende Fehler, wie z. B. Wassermangel werden sofort angezeigt. Die technischen Bauteile sind von vorne leicht zugänglich, dies garantiert kurze und effektive Servicearbeiten. Service wird bei DECKER großgeschrieben!
Der tiefgezogene Tank mit abgerundeten Ecken verhindert das ansammeln von Schmutz. Die Wasch- und Nachspülarme sind einfach zu demontieren. Eine schnelle und mühelose Reinigung ist somit garantiert.
Die Geschirrspülmaschinen River 54 und River 81 eignen sich optimal für den mittleren Gastronomiebetrieb.

„River 81“ mit Tischen

**Qualitativ hochwertige Geschirrspülmaschinen mit ausgereifter Technik zu kleinen Preisen.**

decker

Karlheinz Friedrichs GmbH
decker Spültechnik
Haldenstr. 11 88487 Baltringen
Tel: 0 73 56 / 93 58 - 0
Fax: 0 73 56 / 93 58 -50

# Flüssiggas

In der Gastronomie bietet sich Flüssiggas vor allem wegen seiner geringen Kosten und vielfältigen Einsatzmöglichkeiten an – sei es zum Kochen, zum Beheizen von Räumen und Außenflächen oder zum Betanken der eigenen Fahrzeuge.

**In der Küche**

Unter Spitzenköchen gehört heute ein mit Gas betriebener Herd zur ersten Wahl. Seine komfortable Handhabung und die punktgenaue Regelung machen das Kochen, Backen und Braten überall dort zur perfekten Lösung, wo es auf korrektes Timing, genaue Wärmedosierung und eine exakte Reproduzierbarkeit von Arbeitsabläufen ankommt. Denn beim Einschalten der Flamme steht die gewünschte Wärme sofort zur Verfügung, nach dem Ausschalten gibt es keine unerwünschte Restwärme.

Positiv auf die Betriebskosten einer Küche wirkt sich insbesondere der Einsatz von Flüssiggas aus. Wegen seines hohen Heizwertes und der vorbildlichen Nutzungsgrade ist es enorm ergiebig. So lassen sich mit nur einem Liter Flüssiggas zehn bis 15 Mahlzeiten zubereiten oder bis zu 300 Tassen Kaffee aufbrühen.

Foto: PROGAS

**Als so genanntes Autogas besitzt Flüssiggas große Vorteile beim Betrieb von Fahrzeugen.**

**Mobile Energie**

Darüber hinaus kann Flüssiggas als mobile Energie vielfältig eingesetzt werden. Sei es beim Party-Service oder beim Catering auf der „grünen Wiese". Da Flüssiggas leicht transportabel ist, kann es praktisch an jedem Standort eingesetzt werden. Ein öffentliches Gasversorgungsnetz ist dazu nicht erforderlich. In Festzelten oder beim Schnellimbiss lässt Flüssiggas den Einsatz von Wurstbrätern ebenso zu wie den Dauerbetrieb von Flammenwand-Schaugrillgeräten für Hähnchen. In Bierzelten und Imbiss-Ständen verrichtet Flüssiggas außerdem als Heizenergie wertvolle Dienste. Dies gilt auch für die Außengastronomie: Gasbetriebene Heizstrahler verlängern die Saison für den Betrieb von Terrassen, Biergärten und Freiflächen sowohl nach vorne als auch nach hinten, ohne dass verlegte Leitungen die Optik stören.

**Autogas**

Große Vorteile besitzt Flüssiggas, als so genanntes Autogas ebenfalls beim Betrieb von Fahrzeugen. Der alternative Kraftstoff kostet im Vergleich zu Benzin nur etwa die Hälfte. Hinzu kommen geringere Wartungskosten, da Autogasantriebe eine längere Lebensdauer besitzen. Der Stahltank und die ausgeklügelte Sicherheitstechnik garantieren selbst bei einem Unfall höchste Sicherheit. Außerdem liegen die Abgasemissionen um bis zu 80 Prozent unter denen eines Benziners oder Diesels. Deshalb findet Autogas, das im europäischen Ausland bereits weit verbreitet ist, auch in Deutschland immer mehr Anhänger. Die Kosten für den Umbau holen Vielfahrer schnell wieder heraus. Bei einer jährlichen Laufleistung von 30.000 Kilometern hat sich diese Investition bereits nach 1,8 Jahren amortisiert. Das immer enger werdende Versorgungsnetz garantiert europaweit flächendeckende Mobilität. In Deutschland gibt es bereits rund 2.600 Autogas-Tankstellen, in Europa mehr als 20.000.

Unter www.progas.de gibt es weitere Informationen rund um Flüssiggas und Autogas.

Welcher Preis darf's denn sein?

**Noch nie war Benzin so teuer wie heute. Zeit für die günstige Alternative: PROGAS-Autogas. Damit halbieren Sie nahezu auf einen Schlag Ihre Spritkosten. Sie müssen lediglich Ihren Wagen mit einem zusätzlichen Autogas-Tank ausrüsten.**

Beim Fahren merken Sie keinen Unterschied – nur in Ihrem Portemonnaie. Und: Sie können jederzeit auf Benzinbetrieb umschalten. Auch während der Fahrt. Aber wer will das schon, bei den Spritpreisen ...

**Einfach günstig fahren – mit Autogas!**

PROGAS GmbH & Co KG, Christian Osthof
Tel.: (02 31) 54 98 - 1 70, autogas@progas.de

www.progas.de PROGAS

# Frittieröle

### 1. Frittieröle sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich und auch nicht verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

### 2. Die Verwendung von verdorbenem Frittieröl ist verboten

Werden Frittieröle zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen Zersetzungsprodukte u.a. Acrylamid. Solche Frittieröle sind als verdorben im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes zu beurteilen, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Außerdem stehen die Zersetzungsprodukte im Verdacht, gesundheitsschädlich zu sein. Derartig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden.

### 3. Welches Öl soll verwendet werden?

Frittierfett ist in der Regel im unteren Qualitätssegment angesiedelt und dementsprechend schnell verdorben. Frittieröl hingegen ist meistens teurer, doch der höhere Preis zahlt sich aus. Ein höherwertiges Frittieröl garantiert eine geringere Ölaufnahme des Frittiergutes, die Folge ist die verminderte Fettzufuhr in den Speisen und dadurch sind diese gesünder und bekömmlicher für den Menschen. Ein weiterer Vorteil ist eine längere Lebensdauer des Öls.

### 4. Die richtige Fritteuse

Elektrisch beheizte Fritteusen mit einstellbarer Temperaturregelung sind empfehlenswert. Das Material soll nichtrostender Stahl (z.B. V 4 A) sein. Der Boden der Fritteuse soll sich nach unten verjüngen und einen Auslauf haben, damit das Fett abgelassen und der Bodensatz täglich entfernt werden kann. Eine alternative Lösung ist Vito Frittierölfilter, dieser filtert auch die Schwebstoffe aus dem Öl heraus.

### 5. Frittiertemperatur max. 175 °C

Eine wichtige Grundregel des Frittierens ist die korrekte Frittiertemperatur. Diese beträgt optimalerweise 175 °C, wird heißer frittiert verringert sich die Lebensdauer des Frittieröls um gut 20%. Zusätzlich entsteht eine verstärkte Acrylamidbildung. Wird unter einer Temperatur von ca. 160°C frittiert, nimmt das Lebensmittel zu viel Öl auf und die Speisen haben einen überdurchschnittlich hohen Fettanteil. Eine Orientierung bieten Tabellen, die optimale Frittierzeiten und -temperaturen für verschiedene Lebensmittel empfehlen.

### Filtration von Frittierölen

Auch beim Frittieren gilt es in der heutigen Zeit Kosten zu sparen. Das gelingt nur durch eine lange Haltbarkeit der Frittieröle. Verwendet werden vor allem gehärtete und teilgehärtete Speiseöle. Diese sind länger haltbar, da sie weniger ungesättigte Fettsäuren enthalten. Die Lebensdauer kann zusätzlich durch tägliches Filtrieren des Frittieröls verlängert werden. Auch eine kühle und dunkle Lagerung des Öls wirkt einem schnellen Verderb entgegen. Öle mit einem hohen Gehalt an Linolensäuren wie Leinöl sollten nicht zum Frittieren genutzt werden, da sie sehr schnell ranzig werden. Beim Frittieren spielen der Wassergehalt des Öls und die Dauer eine größere Rolle als die Temperatur. Diese sollte 175 °C nicht überschreiten, muss aber über 135 °C liegen um eine braune Kruste am Frittiergut zu erhalten. Wird mit festem Frittierfett gearbeitet, sollte die Fritteuse bis 70 °C vorgeheizt sein.

Die Firma SYS Systemfiltration GmbH in Tuttlingen hat eine Innovation entwickelt, Vito Frittierölfilter. Dieser erreicht durch täglichen Einsatz eine höhere Lebensdauer des Frittieröls und reduziert den Reinigungsaufwand der Fritteusen erheblich. Zwei Ausführungen des Gerätes sind der Grund, warum er in jede Fritteuse passt. Anders als die Konkurrenz wird Vito Frittierölfilter direkt in die Fritteuse (max. Temperatur 175 °C), in den Frittierkorb oder auf den Boden gestellt. Ein speziell entwickelter Zellulosefilter sitzt im Innern des Gerätes und fängt 99% aller Partikel aus der Fritteuse auf. Das Ergebnis ist eine hohe Qualität des Frittiergutes, Steigerung der Lebensdauer des Frittieröls, eine saubere Fritteuse und eine Ersparnis in der Reinigung. Die kompakte, leichte Bauweise und eine einfache Reinigung in der Spülmaschine sprechen für die unkomplizierte Handhabung. SYS Systemfiltration GmbH wurde für Vito Frittierölfilter u.a. als offizieller Eurotoques VIP-Lieferant ernannt.

**www.systemfiltration.com**


Sparen Sie 50% Öl!

SYS
Systemfiltration

**VITO®**
das Profi-Filtrationssystem
für Ihre Friteuse!

**VITO®**
amortisiert sich innerhalb kürzester Zeit!

**VITO®**
reinigt Ihr Frittieröl in 10 Minuten!

**VITO®**
sorgt für immer sauberes Öl!

**Tel. 0180-5166888 · Fax 0180-5166899**
**www.systemfiltration.com**

Foto: Fotolia

# KAFFEE

## ATTRAKTIVES ANGEBOT FÜR DIE GASTRONOMIE

### Kaffeespezialitäten mit Schuss

**Pharisäer ›**
Rum, Zucker und Schlagsahne

**Rüdesheimer Kaffee ›**
Weinbrand, Schlagsahne, Vanillezucker und Schokostreusel

**Schwatten ›** Korn und Zucker

**Kaffee Kirsch ›** Kirschwasser

**Irish Coffee ›**
Whiskey, brauner Zucker und Schlagsahne

**Café fouetté ›**
mit Rum beträufelte und mit einer Mandel verzierte Sahnehaube

Mit Kaffee können Gastronomen gutes Geld verdienen. Das Verhältnis zwischen dem Wareneinsatz einschließlich der Finanzierungskosten für die Kaffeemaschine und dem Verkaufspreis an die Gäste ist überdurchschnittlich gut, ein acht- bis zehnfacher Aufschlag ist keine Seltenheit. Vergleichbares gibt es sonst nur noch bei Wasser und bei anderen Heißgetränken. Der Versuchung, dieses ungewöhnliche Verhältnis noch etwas stärker zum eigenen Vorteil auszudehnen, erliegen trotzdem nicht wenige Gastronomen. Sie reduzieren die Kaffeemenge pro Tasse, lassen die eine oder andere Wartung ihres Kaffeeautomaten ausfallen oder setzen Rohware der einfachsten Qualität ein.

### Kaffeeprobleme und Lösungen

**Flacher Geschmack**
- zu schwache Röstung ➜ Kaffeesorte wechseln
- zu grobe Mahlung (zu schneller Durchlauf) ➜ Mahlwerk feiner einstellen
- zu geringer Druck ➜ Kundendienst einschalten
- zu wenig Kaffeemehl ➜ Dossierung erhöhen (6 – 8 g pro Tasse)

**Kaffee ist nicht heiß genug**
- Kaffeetassen sind zu kalt ➜ (besonders Espresso-) Tassen vorwärmen
- Maschinentemperatur zu niedrig ➜ Kundendienst einschalten

**Milchschaum passt nicht**
- zu hohe/zu niedrige Temperatur ➜ Aufschäumtemperatur anpassen
- zu geringer Druck ➜ Kundendienst einschalten
- zu schneller/langsamer Auslauf ➜ Mahlwerk justieren
- Kaffeemischung (helle Röstung) ➜ Kaffeequalität wechseln
- zu viel Kalk ➜ Filtersystem installieren

**Kaffee schmeckt bitter**
- zu hohe Brühtemperatur ➜ Temperatur anpassen
- Stumpfes Mahlmesser ➜ neues Mahlmesser einsetzen
- zu hartes Wasser ➜ Filtersystem installieren

### Ein guter Kaffee macht die Gäste und den Wirt glücklich

Kaffee ist ein reines Genussmittel, ein gefühlsbetontes Getränk. Die einen brauchen immer einen gewissen Koffeinspiegel in ihrem Körper (ähnlich wie die Raucher ihren Nikotinpegel), die anderen schätzen ihren kleinen Schwarzen, um sich zu entspannen, die nächsten träumen bei einem Espresso oder türkischen Mokka von ihren letzten Ferien. Kaffee begleitet oft eine anregende Unterhaltung oder steht als Latte Macchiato für einen bestimmten Lebensstil. Mit einem richtig guten Angebot kann ein Gastronom also bei jungen wie alten Gästen punkten, die dann auch meistens mehr (Trink-)Geld ausgeben als andere.

### Das Verhältnis „Preis : Leistung“ muss stimmen

Maß und Ziel in der Preisgestaltung sind bei Kaffee und seinen Spezialitäten genau so wichtig, wie bei allen anderen gastronomischen Angeboten. Premiumpreise erfordern Premiumleistungen in Bezug auf die Vielseitigkeit des Kaffeeangebots und die fachkundige Zubereitung, die der Kenner z.B. an der Crema des Espressos, dem Milchschaum des Cappuccinos oder der Schichtung der Latte Macchiatos erkennt. Die Wahl des Kaffeegeschirrs, die süßen Beigaben und der Service müssen ebenfalls premium sein.

### Aroma, Temperatur und Farbe

Um eine aromatische Tasse Kaffee brühen zu können, muss der Gastronom drei Dinge sicherstellen:

#### 1. Hochwertige Rohware

Nur bei einer hochwertigen Rohware ist sichergestellt, dass sie z.B. 12 bis 15 Minuten bei 220 bis 250° C geröstet und danach (ähnlich wie weich gekochte Eier) sehr schnell abgekühlt wurde, um das so genannte Nachrösten zu vermeiden. Schon geringfügige Veränderungen der Rösttemperatur oder -zeit beeinflussen das Aroma und die Kosten des Rösters. Die meisten Kaffees sind Mischungen (Blends) unterschiedlicher Rohprodukte, deren natürliche Schwankungen permanent ausgeglichen werden müssen.

#### 2. Professionelle Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschine ist der zweite Erfolgsfaktor. Luftdicht aromaversiegelte Vorratsbehälter, Frischbrühfunktion, Behälter für zumindest zwei Kaffeesorten, hohe Brühgeschwindigkeit, einfache Bedienung sowie ein automatisch laufendes Reinigungsprogramm zeichnen eine praxisgerechte Gastro-Kaffeemaschine aus.

#### 3. Aufbereitung des Wassers

Ganz entscheidend ist die Qualität des Wassers, das 90% des Getränks ausmacht. Zu viel Kalk stumpft die geschmackgebenden Säuren ab, zu wenig hebt sie zu stark hervor. Kalk beeinflusst auch die Crema des Espressos. Filtersysteme, wie jene von Brita oder Christ, sind in den meisten Gebieten von Deutschland wichtig, um die örtliche Wasserqualität kaffeetauglich zu machen.

Professionelle Gastronomen wissen, dass sie, von Bier und Wasser abgesehen, täglich kaum ein anderes Produkt so oft verkaufen, wie Kaffee und seine Spezialitäten. Deshalb ist es hier besonders wichtig, auf eine konstant hohe Qualität zu achten und immer wieder eine neue Variante anzubieten, die dann auch interessant kalkuliert werden kann.


# Echter Kaffeegenuss beginnt mit einer sauberen Kaffeemaschine

Promotion

JohnsonDiverseys starke Vier zur Reinigung von Profi-Kaffeemaschinen bieten Ihnen hervorragende Reinigungsergebnisse, eine einfache und bequeme Handhabung sowie Spezialprodukte für die unterschiedlichsten Reinigungsanforderungen.

Suma CaffePlus 2x2L plus Dosierkappe
**Flüssigreiniger zur Entfernung von Kaffeeöl und -mehl**
Besonders geeignet für die Reinigung von manuellen und vollautomatischen Espressomaschinen sowie Filterkaffeemaschinen

Suma MilkClean 2x2L plus Dosierkappe
**Flüssigreiniger zur Reinigung von Milchleitungen und Milchschaumdüsen**
Besonders geeignet für den Einsatz in manuellen und vollautomatischen Espressomaschinen

Suma Coffee Tab 2x100St.
**Reinigungstabletten für automatische Reinigungsprogramme**
(z.B. in vollautomatischen Espressomaschinen)

Suma Coffee Clean 6x2L plus Dosierkappe
**Flüssigreiniger für die effektive Reinigung von Heißgetränkeautomaten**

Alle flüssigen Reinigungsprodukte sind in praktischen, handlichen 2-Liter-Flaschen mit Tragegriff erhältlich. In jedem Paket befindet sich zusätzlich eine Dosierkappe für **sparsamen Produkteinsatz** und **sichere Anwendung**.

Die starken Vier sind zur einfachen Produktauswahl mit einer Farbcodierung versehen. Suma CoffeeTabs lassen sich außerdem sicher Portion weise dosieren.

Durch den regelmäßigen Einsatz der starken Vier von JohnsonDiversey reduzieren Sie Ihre Maschinenausfallrate und reduzieren die damit verbundenen Reparaturkosten.

**Sie besitzen traditionelle Espresso-Maschinen?**
In diesem Fall empfehlen wir zum Reinigen des Espresso-Kolbens und des Kaffeekreislaufs das Produkt Suma CaffePlus, dessen Zusammensetzung speziell für diesen Zweck konzipiert wurde. Aluminium, Kupfer und Messing werden dabei nicht angegriffen. Falls an die Maschine ein Cappuccinotore oder Milchtank angeschlossen ist, erfolgt die wirkungsvolle Reinigung des Milchkreislaufes mit Suma MilkClean.

**Vollautomatische Espressomaschinen** gibt es in zahlreichen Modellen. Suma CaffePlus ist die Lösung für die Tauchreinigung aller abnehmbaren Teile. Für die automatische Reinigung der Brüheinheit können Sie die Suma CoffeeTabs verwenden. Für die Reinigung der Frischmilchleitungen empfiehlt sich Suma MilkClean.

Für **Heißgetränkeautomaten**, die neben Kaffee auch Tee oder Suppe anbieten, erhalten Sie beste Reinigungsergebnisse mit dem neuen Suma CoffeeClean. Dieses Produkt hat auch bleichende Eigenschaften und löst wirksam Kaffee-, Tee-, Kakao- oder Milchrückstände.

**JohnsonDiversey Deutschland**
**Mallaustrasse 5056**
**68219 Mannheim**
**Tel: 0621 / 87 57 - 0**
**E-Mail: info.de@johnsondiversey.com**
**www.johnsondiversey.de**

# EIN KLEINES LEXIKON DER KAFFEESPEZIALITÄTEN

## CAFFÈ RISTRETTO
Der Ristretto ist der kleinste Vertreter aus der Espresso-Familie. Er wird mit der gleichen Portion gemahlenem Espressokaffee aufgebrüht wie der klassische Espresso, hat aber nur die halbe Flüssigkeitsmenge. Das Getränk ist besonders stark, sehr geschmackvoll und aromatisch.

## CAFFÈ CORTO
Der Espresso mit dem Zusatz „corto" entspricht dem Ristretto in Geschmack und Flüssigkeitsmenge.

## ESPRESSO
Der Normale und Klassiker wird aus etwa 7g feingemahlenem Espressokaffee erzeugt. 50 bis 60ml Flüssigkeit sind optimal. Serviert wird er am besten in einer kleinen konischen Tasse aus dickem Porzellan. Markenzeichen des Espresso ist die goldfarbige, feinmelierte Crema, die das Getränk krönt. Nach Belieben wird Zucker auf die Crema gefüllt.

## CAFFÈ LUNGO
Ein Caffè mit dem Zusatz „lungo" ist ein Espresso, der mit mehr Wasser zubereitet wird und damit etwas weniger kräftig ist.

## CAFFÈ MACCHIATO
Auf einen Espresso wird ein Schuß heiße/geschäumte Milch gegeben. Das leicht gefleckte Aussehen des Getränks ist der Grund für die Bezeichnung „macchiato". Der kleine Kräftige mit dem Tupfer Milch wird in einer Espresso-Tasse oder in einem kleinen Glas serviert.

## ESPRESSO CON PANNA
Das ist ein klassicher Espresso, der mit einer Haube von geschlagener Sahne serviert wird.

## ESPRESSO GRANITÁ/ CAFÉ GRANITÉE
Espressokaffee, verrührt mit etwas Zucker, wird im Tiefkühler gefroren. Das gefrostete Getränk wird zerstoßen und zerkleinert und in einem Parfait-Glas mit geschlagener Sahne serviert.

## CAFÉ CORTADO
Er besteht aus einem kleinen starken Kaffee/Espresso und wird mit ganz wenig heißer Milch, auch gesüßt, aufgefüllt. Angeboten wird er in einer kleinen Espressotasse oder auch in einem kleinen Glas.

## CAFFÈ DOPPIO
Das ist ein doppelter Espresso, der in einer entsprechend größeren Tasse serviert wird.

## CAFFÈ CORRETO
Ein Espresso wird mit einem Schuß Grappa, Weinbrand oder Likör „korrigiert".

## CAPPUCCINO
Der echte Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und Milchschaum. Er wird in einer großen konischen Tasse ausgeschenkt und besteht aus einer Getränkemenge von 120 bis 200ml. Häufig wird etwas Kakaopulver auf die Milchschaumhaube gestäubt.

## CAFFÈ LATTE
Ursprünglich besteht er aus einem kräftigen Espresso, zumeist doppelter Menge, der mit einer größeren Portion heißer Milch mit wenig oder keinem Schaum verlängert wird. Angeboten wird er in einem hohen Glas oder in einer großen Tasse. In der amerikanischen Version wird er mit deutlich mehr Milchschaum serviert und gern auch mit Sirupen verschiedenster Geschmacksrichtungen wie Haselnuß, Vanille oder Karamel verfeinert.

## LATTE MACCHIATO
Eine größere Menge erhitzte und geschäumte Milch wird in einen Becher gefüllt und mit einen kleinen Schuß Espresso ergänzt.

## CAFÉ AU LAIT
So mögen die Franzosen ihren Kaffee. Hergestellt wird er entweder mit einem verlängerten Espresso, einem doppelten Espresso oder Filterkaffee und viel heißer, manchmal auch geschäumter Milch. Serviert wird der Café au lait im typischen Bol, einem voluminösen konischen Trinkgefäß ohne Henkelgriff.

## KAPUZINER
Das ist ein Cappuccino auf Wiener Art. Er besteht aus Espresso, erhitzter Milch und einem satten Klacks Sahne (Schlagobers) als Haube.

## CAFFÈ MOCCA (MOCHA, MOCA)
In einem hohen Glas oder einem großen Becher wird ein Getränk aus einem Drittel Espresso, einem Drittel Kakao oder ein bis zwei Eßlöffeln Schokoladensirup sowie einem Drittel heißer, geschäumter Milch zubereitet. Etwas Schlagsahne ist erlaubt.

## ICED ESPRESSO
Ein doppelter Espresso wird über grob gestoßenes Eis gefüllt und serviert.

## EISKAFFEE
Ein bis zwei Kugeln Vanilleeis werden in ein schlankes Glas gefüllt. Kalter Espressokaffee wird darübergeschüttet. Abschließend wird der Eiskaffee mit geschlagener Sahne und Schokoraspeln dekoriert und fertig ist der Klassiker der italienischen Eisdielen.

## CAFÉ CRÈME/SCHÜMLI
Café Crème wird aus Bohnenkaffee hergestellt. Der Röstkaffee ist deutlich heller als beim Espresso. Für jede Tasse wird der Kaffee frisch gemahlen und einzeln unter Druck gebrüht. Durch diese Art der Zubereitung hat jede Tasse eine gleichmäßige Crème, daher auch die Bezeichnung "Schümli" (gleich kleiner Schaum).

Natürlich gibt es noch viele weitere Kaffeespezialitäten mit fantasievollen Bezeichnungen, und so manches Heißgetränk kann auch in einer sog. „freeze"-Version angeboten werden. Und wenn Sie Ihre Spezialität als „coffee to go" bestellen, heißt das, daß Sie das Getränk zum Mitnehmen in die Hand gedrückt bekommen.

*Quelle: Deutscher Kaffee-Verband e. V.*

# Höhere Erlöse mit professionellen Sahnehäubchen

## Profi-Sprühdose ermöglicht Verzicht auf teure Sahnemaschinen

Fast jeder Gastronom bietet Desserts, Eisbecher sowie Kuchen an. Verziert mit einem attraktiven Tupfer Sahne oder einem professionell aufgespritzten Sahnehäubchen erzielt er höhere Preise als jener, der sich diese Mühe nicht macht. Gleiches gilt für ein Lachsbrötchen und viele andere pikante Angebote.

Auch Suppen und Soßen werden mit Sahne verfeinert. Selbst von Hand aufgeschlagen muss man sie zügig verarbeiten, da sie sehr empfindlich ist und schnell zusammenfällt. Mit der Debic Sprühsahne in der praktischen Dose mit Dosiersprühkopf bietet Friesland Foods Professional eine perfekte Problemlösung ohne Investition in eine teure Sahnemaschine.

### *Perfektes Aussehen der Sahnegarnitur*

Wird die Dose gekühlt, vor Gebrauch dreimal geschüttelt, senkrecht nach unten gehalten und mit dem Sprühkopf leicht in die Sahne gedrückt, so entsteht ein perfektes, volles Sahnehäubchen, dessen Struktur einem frisch in einer Sahnemaschine aufgeschlagenen entspricht. Aus reiner, frischer Sahne produziert, zeigt sich die Profiqualität der Debic-Sprühsahne in der hohen Standfestigkeit der Garnitur, die jene herkömmlicher Produkte weit übertrifft.

1972 hat Friesland Foods Professional unter der Marke Debic die erste Sahne aus der Sprühdose auf den Markt gebracht, schnell die Marktführung übernommen und seither die Technologie der Sprühdose immer weiter verfeinert, so dass heute Gastronomen aus den unterschiedlichsten Betrieben diese Sprühsahne täglich einsetzen.

### *Problemloses Dosieren und Garnieren*

Die 700 ml-Aludose liegt so sicher in der Hand, dass viele Portionen schnell und ermüdungsfrei ausgespritzt werden können. Der neue, patentierte Sprühkopf mit einem besonderen Schutz gegen das Abknicken bietet dem dosierenden Finger eine breite Auflagefläche. Man kann also mit ruhiger Hand aussprühen. Nach Gebrauch wird der Sprühkopf leicht abgezogen und aus hygienischen Gründen unter fließendem warmem Wasser gereinigt. Originalverschlossene Dosen können bis zu einem halben Jahr bevorratet werden. Selbst in angebrochenem Zustand kann die Sprühsahne noch bis zum MHD verarbeitet werden, denn durch den Druck in der Dose kommt bei Betätigung des Sprühkopfs nur Sahne aus der Düse heraus, aber nichts aus der Umwelt in die Dose hinein.

### *Sprühsahne, gesüßt und ungesüßt*

Die Debic-Sprühsahne hat wegen des hohen Fettgehalts von 35% einen sehr intensiven, runden, sahnetypischen Geschmack. Gesüßt (roter Flaschenaufdruck) verleiht sie Desserts, Kuchen, Eis oder Kaffeespezialitäten das besondere Sahnearoma, ungesüßt (blauer Flaschenaufdruck), verfeinert sie Suppen und Soßen und gibt durch ein kleines Sahnehäubchen auch geräuchertem Lachs oder kalten Forellen die besondere Note.

### *Höhere Erlöse*

Zusätzliches Geld verdient man mit einem zusätzlichen Nutzen für seine Gäste. Werden Kuchen, Eisbecher, Lachsbrötchen etc. so präsentiert, dass das Auge und der Gaumen des Gasts ihre Freude daran haben, ist ein höherer Preis gerechtfertigt. Debic hilft dabei, dass er von den Gästen akzeptiert wird.

## Die perfekte Schlagsahne

# TEA-TIME

Tee – ein Trendprodukt in allen Gastronomie-Segmenten. Speziell in Hotels, Restaurants, Cafés, Betriebskantinen, Bistros und Szene-Bars hat Tee einen beachtenswerten Anteil am Heißgetränke-Umsatz. Qualität, Auswahl und Kompetenz des Gastronomen und seiner Servicekräfte sind dabei die Erfolg bringenden Faktoren.

Foto: Eilles

## Teequalität und optimaler Service

Teetrinker sind treue Gäste, wenn sie gut behandelt werden. Der Teekenner bevorzugt dabei losen Blatt- und Brokentee, da er einfach aromatischer ist als Fanningstees im Teebeutel. Je feiner die Blattgradierung, desto mehr Kraft gelangt in die Teetasse und Kraft überdeckt das feine Aroma.
Eine Beschreibung der meistgetrunkenen Teesorten:

**Grüntee:** zart-süß bis rauchig-herb, mit leicht gelb-grünlicher Tassenfarbe
**Darjeeling:** die Frühlingpflückung = First Flush ist frisch, zart-blumig, mit helloranger Farbe; die Sommerpflückung = Second Flush ist blumig, abgerundet, mit Muskatellnote und orange-goldener Tassenfarbe
**Ceylon:** der Allrounder, mild-würzig, frisch mit goldener Tassenfarbe
**Assam:** kräftig, malzig, würziger Tee mit kupferroter Tassenfarbe
**Earl Grey:** Schwarztee aromatisiert mit dem pikanten Zitrusöl der Bergamotte
**Rooibos:** leicht süsslich, aromatisch mit kupferner Tassenfarbe, ohne Koffein
**Früchte:** coffeinfrei und erfrischend sind die reinen Früchtekompositionen
**Kräuter:** „alles was mir gut tut" – die Apotheke der Natur

**Wie Tee richtig zubereitet wird:**

- Gute Teequalität und korrekte Aufbewahrung ist die Voraussetzung
- Dosierung mit zwei leicht gehäuften Teelöffeln pro Kännchen (ca. 4-5g für 2,5 Tassen = 0,3 L) oder 1 Beutel fürs Glas, 2 fürs Kännchen
- Porzellankännchen möglichst vorgewärmt und sauber
- Tee in einer schalenförmigen Tasse schmeckt besser als in einer Kaffeetasse
- Verwendung von Teedauersieben oder Papierfiltern für losen Tee, Ablegevasen nicht vergessen
- Wasser kochend direkt auf den Tee geben (Ausnahme: Grüntee 80°C)
- zum Gast gebracht mit dem Hinweis wie lange der Tee bereits zieht, optimal ist eine Empfehlung, wann der Tee herauszunehmen ist, mit Erklärung: 2-3 Min Ziehzeit = anregende Wirkung und mild-aromatischer Geschmack 4-5 Min Ziehzeit = anregende Wirkung + beruhigend auf Magen/Darm und kräftig-herber Geschmack
- aufs Stövchen gehören nur kräftige Tees, wie Friesische Mischung oder Assam, bei allen anderen wird durch die punktuelle Erhitzung das Aroma zerstört
- korrekte Zugaben sind warme Milch, weisser oder brauner Kandis, heisses Wasser (Zitrone, Honig und Rohrzucker zerstören das Aroma des Tees)
- Aufbewahrung: luftdicht und trocken (Schwarz- und Grüntee hält 36 Monate, aromatisierte Sorten maximal 24 Monate, wie auch Kräuter und Früchte)

## Tee-Trends in der Gastronomie

- Wellness-Tees, z.B. hochwertige Grüntees aus ökologischem Anbau, spannende und wohlschmeckende Kräuter- und Früchtemischungen, Rooibos (deutsch: Rotbusch), das Nationalgetränk Südafrikas und ayurvedische Kräuter-Gewürztees

- Klassiker sind in der Nachfrage weiterhin Spitzenreiter. Dazu gehören Darjeeling, Assam oder Friesische-/Ostfriesische Mischung, Grüntee pur oder aromatisiert und Earl Grey

- Angebot qualitativ hochwertiger loser Teesorten in interessanter Auswahl und mit besonderer Präsentation (Teestation mit Samowar, Dekoration, etc.)

- Saisonales Teeangebot, z.B. spezielle Winterteesorten oder Eisteekreationen

- Ausbau des Teeangebots in Bereich Tagung und Konferenzen auf minimal 12 Sorten im Teebeutel kuvertiert, mit grossen Schwerpunkt bei „Wellness-Tees", wie z.B. Früchtemischungen mit 10 Vitaminen, Rooibos, Kräutermischungen

## Wie Tee kompetent und erfolgreich angeboten wird

Durch ein zunehmend individuelles Angebot mit italienischen Kaffeespezialitäten, wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und Co., akzeptieren Gäste immer weniger ein Teeprodukt, das gerade mal das Wasser braun färbt und mit unpassender Kondensmilch oder sogar Zitronensaft serviert wird.

- Eine ansprechende Teekarte mit kompetenter Auslobung pro Teesorte
- eine Empfehlung in der Tageskarte, z.B. ‚Grüntee zum Fisch, Sushi
- ein wechselnder Tee der Woche oder des Monats, z.B. „Wintertraum“ oder Eistee
- ein besonderes Teegedeck, z.B. Tee ostfriesisch getrunken
- High Tea in der Hotellobby oder im Kaminzimmer
- Wellness – Tees im Beauty- und Fitness-Bereich
- Spannende und trendgrechte Teeauswahl kompetent präsentiert im Tagungsbereich
- Dekoration als Hinweis auf das Teeangebot

Viele Teetrinker sind vom Service rund um den Tee nicht gerade verwöhnt. Daher lieber etwas lauter und auffälliger anbieten, bis es sich herumgesprochen hat.
Die Präsentation mit einer guten Auslobung des Teeangebots, entsprechend dem Weinsortiment mit den notwendigen Fakten und Interesse weckender Beschreibung, ist ein Umsatzgarant. Rund wird’s mit sachkundigem Personal, dass Tee zum oder auch nach dem Essen empfiehlt und im Teegeschirr serviert. Tee mit Kompetenz angeboten kann zu 1/3 Umsatzanteil Tee und 2/3 Umsatzanteil Kaffee führen. Sonst greift der Teetrinker auf Mineralwasser oder Saft zurück, bzw. trinkt nichts.
Die Gewinnspanne beim Tee ist überzeugend und die Investition gering (Heisswassergerät + Teeporzellan). Gute Qualität an losen Teesorten vorausgesetzt, liegt der Rohwareneinsatz pro Kännchen mit 4-5g Tee bei € 0,13 bis maximal € 0,30. Für Zugaben (Kandis und frische Milch) sind höchstens € 0,08 zu veranschlagen. Der Verkaufspreis, je nach Standort, kann zwischen € 2,50 und 4,00 pro Kännchen betragen. Ein Qualitätstee im Beutel kuvertiert nach HACCP kostet zwischen € 0,08 bis 0,10 pro Stück plus Zugaben. Der Verkaufspreis liegt bei € 1,00 bis 2,00 pro Glas/Tasse. Welcher Gastronom hat daran nicht seinen Spaß?!

## Das EILLES TEE-Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie

Hier findet sich in allen Sortimenten eine interessante Auswahl an Trendprodukten und Klassikern:
**Loser Tee in 45 erlesenen Sorten:** Von der besonderen Teerarität bis zur wohltuenden Kräutermischung.
**Tea Jack in 13 ausgewählten losen Teesorten:** Servierfertig verpackte lose Teesorten als Kännchenportion – praktisch für den Service und den Gast.
**Tea Diamonds mit 15 erlesenen losen Teesorten:** Die Servier-

revolution für losen Tee im pyramidenförmigen Teebeutel als Glas-/ Becherportion im Schmuckkarton oder Einzelfolie, bietet den erlesenen Tees den richtigen Platz zur optimalen Entfaltung.
**Teebeutel kuvertiert in 25 klassischen und trendgerechte Sorten:** HACCP gerecht mit einzelner Papier- oder Folienumhüllung, einschl. ayurvedischer YOGI TEA’s BIO.
**Teebeutel unkuvertiert in 15 Sorten:** Hauptsächlich im Klinik- und Anstaltenbereich eingesetzt.
**Teeketten für Großbrühungen und Eisteezubereitung in 16 Sorten**
**CHAIPUR – Hot Spicy Chai:** Das Traditionsgetränk in Indien und seit über 5 Jahren das Kultgetränk aus den USA: – eine leckere Innovation als Instantgetränk, heiss oder kalt serviert.
**Zubehör:** Umfangreich für individuelle Bedürfnisse, mit Teeporzellan, Präsentern, Heißwassergeräten/Samowars, Dekorationsmaterial, Teekarten, etc.
**Service:** 130 Gastronomie-Fachberater in Deutschland bieten individuelle Lösungen für das Tee-Sortiment, inkl. Teeschulungen.

Wir kennen sie beide.

seit 1873
Eilles TEE

YOGI TEA®

*J.J. DARBOVEN GmbH & Co. KG*
*Pinkertweg 13 • 22113 Hamburg*
*Ansprechpartnerin: Frau Susanne Albrecht*
*Tel.: 040/7 33 35-171 • Fax: 040/7 33 35-121*
*www.eilles-tee.de • www.chaipur.com*

## GRAM – das Mehrwertunternehmen

Zur Titelseite

Als einem der größten Produzenten von gewerblichen Kühlgeräten in Europa wird von GRAM erwartet, nicht nur auf aktuelle Trends in der Branche zu reagieren, sondern auch eine Vorbildfunktion zu übernehmen. Das Unternehmen stellt sich dieser Verantwortung.
Bis auf wenige Ausnahmen gilt für steckerfertige Geräte die einmalige 3 Jahre GRAM-Vollgarantie. Der Umweltschutz hat schon immer eine hohe Priorität gehabt. GRAM war unter den ersten, die CFC (Freon) durch ozonfreundliche Kühlmittel ersetzt haben, und auch heute versucht das Unternehmen die Umweltbelastungen auf allen Ebenen zu minimieren. In den neuen Kühl- und Tiefkühlgeräten werden umweltfreundliche Gase (Cyclopentan) zur Schäumung der Geräte verwendet sowie natürliche Kältemittel für energiesparende Kühlsysteme eingesetzt. Die steigenden Energiepreise sind ein guter Grund, weiterhin Produkte zu entwickeln, die einen minimalen Energieverbrauch aufweisen. Forschungen, gemeinsam mit dem dänischen Technologischen Institut, haben zu hervorragenden Ergebnissen geführt. Der Energieverbrauch der GRAM Kühl- und Tiefkühlgeräte im steckerfertigen Bereich ist seit 2001 gegenüber dem europäischen Durchschnitt drastisch gesenkt worden. In Zahlen bedeutet das eine Energieverbrauchsreduzierung von rund 75 % im Bereich der Kühlgeräte und ca. 50 % bei Tiefkühlgeräten. Praxisorientierte Testergebnisse verschiedener, unabhängiger, internationaler Institute bestätigen das. Eine Stromkosteneinsparung von bis zu 350 Euro pro Gerät und Jahr ist realisierbar und auf der Stromrechnung nicht mehr zu übersehen.

Das Produktprogramm hält für jeden Kundenwunsch etwas passendes bereit. Das Lieferprogramm umfasst Geräte für den gastronomischen Bedarf, für das Bäckerhandwerk und Laborkühlgeräte. Die Auswahl reicht von 200 Liter bis 1500 Liter Geräteinhalt.

Bei der Umsetzung von individuellen und professionellen Lösungen erhält GRAM Unterstützung durch sein starkes Händler-/Servicenetz mit mehr als 3000 lokalen Händlern und Servicepartnern in ganz Europa. Das enge Netz von Partnern sorgt für schnelle und kompetente Betreuung.

GRAM Deutschland GmbH
31157 Sarstedt
e-Mail:vertrieb@gram-commercial.com
www.gram-commercial.com

## Mini von Convotherm - starke Leistung auf kleinster Fläche

Convotherm, Spezialist für innovative Heißluftdämpfer, bietet Gastro-Existenzgründern zwei Vorteile: Niedrige Kosten und eine große Auswahl an Geräten.
Der Mini (6x2/3 GN/ 4Teller à Ø 28 cm) ist das kleinste Gerät, steht auf einer Minifläche von 52x60 cm und ist nur 63 cm hoch. Damit eignet er sich für solche Gastro-Betriebe, in denen auf einen Schub nur geringe Mengen gegart bzw. wenige Tellergerichte erhitzt werden müssen. Auch als leistungsfähiges Zweitgerät wird er gerne genutzt.

**Mini mit Maxi-Technik**
In den Grundfunktionen des Heißluftdämpfens ist der Mini ähnlich gut ausgestattet wie die größeren Geräte. Auch er verfügt über das moderne ACS-System, bei dem der erzeugte Dampf optimal durch den Garraum geführt wird und nicht nach außen verpufft. So entfällt das ständige Nachheizen, was einen geringen Energieverbrauch bewirkt. Mit dem „Autopiloten“ Press&Go läuft das ganze Garprogramm nach einem einzigen Knopfdruck automatisch ab.
Zur Grundausstattung des Minis gehört ein Kerntemperaturmessfühler. Eine stufenlos einstellbare Handbrause gibt es als Zusatzausstattung, aber auch zum späteren Nachrüsten. Mit seinem „Fliegengewicht“ von 45 kg kann der Mini auch auf einer flexiblen Wandhalterung montiert werden.

Manche Existenzgründer arbeiten lieber mit zwei oder drei Minis als mit einem großen Gerät. Mit Hilfe des Stapelkits können diese optimal übereinander gestapelt werden.

Detaillierte Informationen unter:
www.convotherm.de

**Mini von Convotherm,
Grundfläche: 52 x 60 cm**

Impressum

EXISTENZ
Informationen für Betriebsgründer
GASTRONOMIE

7. Jahrgang 2007

**Verlag:**
jamVerlag GmbH
Lausitzer Straße 9
63075 Offenbach
Tel: 069-86 711 404
Fax: 069-86 711 406
e-Mail: info@jamverlag.de
www.existenz-gastronomie.de

**Herausgeber und Chefredakteur:**
Jochen Müller

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:**
Dirk-Sönke Neufeldt
Andreas Müller

**Wissenschaftlicher Beirat:**
Prof. Dr. Horst Stöcker
Universität Frankfurt/Main
Prof. Dr. Thomas Weis
Universität Dortmund
Dr. Jürgen Müller
Frankfurt/Main

**Anzeigenleitung:**
Jutta Müller

**Anzeigenverkauf:**
Tammy Rößler
Harris Ziebarth

**Verlagsbüros:**
Jens Leweke
Eckenbertstr. 35,
67549 Worms
Tel: 0 62 41-95 51 24
Fax: 0 62 41-95 51 26
leweke@online.de

Dieter Mailänder
Buntspechtweg 19,
85551 Kirchheim,
Tel. 089-76 86 47,
dm@mailaender-marketing.de

**Satz-Repro:**
Chimonas & Ebert
Werbeagentur GmbH
63303 Dreieich

**Druck:**
Nino Druck
67435 Neustadt/Weinstraße

**Erscheinungsweise:**
jährlich

Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Auch auszugsweiser Abdruck nur mit Zustimmung des Verlages und unter genauer Quellenangabe gestattet.

# Rücklage für die Rente

## Mini-Jobber haben monatlich 4,5 Prozent weniger Lohn

Seit Jahren besetzen gastronomische Betriebe ihre Arbeitsbereiche mit so genannten Minijobbern, um flexibel und nach Bedarf auf Spitzenzeiten reagieren zu können. Zu beachten sind bei der Beschäftigung von Teilzeitkräften die einschlägigen und sich ständig ändernden Vorschriften, da Betriebe mit Minijobbern im Rahmen einer Betriebsprüfung oft bevorzugt auf Abrechnungsfehler hin geprüft werden.

Während Minijobber bis zu einem Verdienst von maximal 400 Euro von Steuern und Sozialabgaben befreit sind, zahlt der Arbeitgeber pauschal 30 Prozent Sozialversicherungsbeiträge und Steuern an die Deutsche Rentenversicherung Knappschaft-Bahn-See (Minijob-Zentrale). Die Abgaben setzen sich zusammen aus 15 Prozent Rentenversicherung, 13 Prozent Krankenversicherung und 2 Prozent Steuern (inklusive Kirchensteuer und Solidaritätszuschlag).

### Sparen für Rentenleistungen

Der in einem Jahr auf monatlicher 400-Euro-Basis erarbeitete Verdienst der Teilzeitkraft erhöht dessen Rentenanwartschaft auf dem Rentenkonto um weniger als drei Euro monatlich. Möglich ist es, den Arbeitgeberanteil von 15 Prozent auf 19,5 Prozent aus eigener Tasche aufzustocken, um dadurch eine Rentenanwartschaft von 4,25 Euro im Monat zu erwerben. (Faustregel: Ein Jahr 400-Euro-Job = 4,25 Euro Rentenanspruch pro Monat). Wer freiwillig aufstockt, kann auch das volle Leistungsspektrum der Rentenversicherung in Anspruch nehmen, zum Beispiel Rehabilitationsleistungen, Rente wegen verminderter Erwerbsfähigkeit, vorgezogene Altersrente

### Verzicht auf Versicherungsfreiheit

Voraussetzung für die Aufstockung ist, auf die bestehende Versicherungsfreiheit in der Rentenversicherung zu verzichten und dies dem Arbeitgeber zu Beginn der Beschäftigung schriftlich mitzuteilen. Der Verzicht gilt für die gesamte Dauer der geringfügig entlohnten Beschäftigung und kann nicht widerrufen werden. Bei mehreren nebeneinander ausgeübten 400-Euro-Minijobs gilt die Verzichtserklärung für alle Beschäftigungen gleichermaßen, d.h., die einem Arbeitgeber gegenüber abgegebene Verzichtserklärung wirkt zugleich für alle anderen Beschäftigungen. Der Arbeitgeber ist übrigens verpflichtet, den Arbeitnehmer schriftlich darauf hinzuweisen, dass es möglich ist, den Beitrag zur Rentenversicherung aufzustocken. Unterlässt der Arbeitgeber den Hinweis, kann er sich schadensersatzpflichtig machen.

Wer eine versicherungspflichtige Hauptbeschäftigung hat, kann ebenfalls abgabebefreit und vom Arbeitgeber pauschal versichert einen Mini-Job ausüben. Möglich ist auch die Aufnahme mehrerer Mini-Jobs, die jedoch als eine Tätigkeit gelten, sofern der monatliche Gesamtverdienst 400 Euro nicht übersteigt. Wer mit mehreren Mini-Jobs mehr als 400 Euro verdient, wird versicherungspflichtig.

Bei befristeten Arbeitsverträgen dagegen ist darauf zu achten, dass der Arbeitnehmer nur gelegentlich und nicht regelmäßig wiederkehrend beschäftigt wird und das Arbeitsverhältnis auf längstens zwei Monate oder 50 Arbeitstage im Kalenderjahr befristet sein muss. Es darf keine berufsmäßige Beschäftigung sein bzw. das Entgelt darf monatlich 400 Euro nicht übersteigen. Bei einer kurzfristigen Beschäftigung sind keine Sozialabgaben zu leisten, jedoch ist das Arbeitsentgelt zu versteuern. Bei der Beurteilung darüber, ob Sozialabgabenfreiheit besteht, werden alle kurzfristigen Beschäftigungen eines Kalenderjahres zusammengezählt.

*Dirk-Sönke Neufeldt*

# Rechtsformen für Existenzgründer

**Welche Rechtsform ist die richtige?**

Rund 65 Prozent aller Betriebe in Deutschland starten als Einzelunternehmen. Diese Rechtsform ist für viele Existenzgründer ideal zum Einstieg. Doch was die meisten machen, sollte für den Einzelnen nicht Entscheidungsgrundlage sein. Denn die Wahl der Rechtsform hängt ab von den individuellen Unternehmenszielen. Sie sollte auf nüchternen finanziellen, steuerlichen und rechtlichen Überlegungen fußen. Binden Sie daher auf jeden Fall einen Steuerberater und einen Anwalt in Entscheidungsfindung und Abwicklung ein. Darüber hinaus sind auch persönliche Gründe zu bedenken. Für den einen Gründer mag das Image der Rechtsform entscheidend sein, für den anderen die, mit der Rechtsform verbundenen Kosten. Klar ist: Es gibt weder die optimale Rechtsform, noch die Rechtsform auf Dauer. Mit der Entwicklung des Unternehmens ändern sich auch die Anforderungen an dessen rechtliche Grundlage. Definieren Sie zunächst die Kriterien, die „Ihre" Rechtsform erfüllen soll. Finden Sie eine klare Position. Was ist für Sie besonders wichtig? Der Fragenkatalog gibt eine erste Entscheidungshilfe.

**Entscheidungshilfe:**
**10 Fragen - 10 Knackpunkte**

- Wollen Sie Ihr Unternehmen allein oder mit Partnern führen?
- Wollen Sie möglichst wenig Formalitäten bei der Gründung haben?
- Wie umfangreich sollte Ihre Haftung sein?
- Wie hoch ist Ihre Steuerbelastung?
- Passt die Rechtsform zu Ihrer Branche?
- Welchen Aufwand können und wollen Sie für Ihre Buchführung betreiben?
- Sind Sie bereit, Ihre Unternehmensdaten zu veröffentlichen?
- Wie viel darf die Rechtsform kosten?
- Wer stellt Ihnen Startkapital zur Verfügung?
- Soll oder muss Ihr Unternehmen im Handelsregister eingetragen werden?

**Wichtig:**
**Die Steuern im Auge behalten**
Die Besteuerung eines Unternehmens hängt nicht zuletzt von seiner Rechtsform ab. Je nach Gewinnhöhe bietet jede Rechtsform unterschiedliche Möglichkeiten, Steuern zu sparen. Berechnen Sie daher gemeinsam mit Ihrem Steuerberater, welche Rechtsform in welcher Ausgestaltung und bei welcher Ertragslage das steuerliche Optimum bietet. Auf keinen Fall gibt es das einzig richtige Steuermodell. Bedenken Sie, dass je nach Rechtsform zusätzliche Steuern anfallen können. Informieren Sie sich auch über die neuen Regelungen nach der Steuerreform der Bundesregierung.

**Wichtig:**
**Kompetente Berater konsultieren**
Gute Rechts-, Unternehmens- und Steuerberater sind bei der Wahl der Rechtsform Geld wert. Die Suche nach sachkundigen, engagierten und vertrauenswürdigen Rechtsanwälten unterstützen die regionalen Kammern. Ein Verzeichnis ist bei der Bundesrechtsanwaltskammer (BRAK) erhältlich. Spezialanwälte lassen sich über den Anwalt-Suchservice herausfinden. Unternehmensberater vor Ort vermittelt der Bundesverband Deutscher Unternehmensberater. Der Steuerberaterverband unterhält einen Steuerberater-Suchservice im Internet.

*Bundesministerium*
*für Wirtschaft und Arbeit*

## Rechtsformen im Überblick

Welche Rechtsformen unter bestimmten Gesichtspunkten empfehlenswert sind, wird im Folgenden kurz dargestellt. Der Überblick ersetzt allerdings weder eine professionelle Beratung noch eine Prüfung im Einzelfall:

### Einzelunternehmen: Volle Kontrolle, volle Haftung.

Wer alleine ein Geschäft eröffnet, gründet automatisch ein Einzelunternehmen. Es gibt nur einen Betriebsinhaber und somit keine Konflikte mit Partnern. Diese Rechtsform ist beispielsweise für Handwerker und Kleingewerbetreibende gut für den Einstieg geeignet: Es ist kein Mindestkapital erforderlich. Wichtig: Sie haften mit Ihrem Privatvermögen.

### Gesellschaft des Bürgerlichen Rechts (GbR): Einfache Partnerschaft

Jede Geschäftspartnerschaft ist für eine GbR geeignet: Kleingewerbe, Freie Berufe, Sozietäten. Zur Gründung bedarf es keiner Formalitäten, wenngleich sich die Schriftform ausdrücklich empfiehlt. Die GbR ermöglicht jedem Gesellschafter einen großen Freiraum. Mindestkapital ist nicht vorgeschrieben. Die Teilhaber haften neben dem Gesellschaftsvermögen grundsätzlich mit ihrem Privatvermögen.

### Offene Handelsgesellschaft (OHG): Hohes Ansehen, aber Haftungsrisiko.

Im Unterschied zu GbR können nur Kaufleute, nicht aber Kleingewerbetreibende eine OHG für Handelsgeschäfte mit einem Partner gründen. Mindestkapital ist nicht erforderlich. Diese Rechtsform genießt hohes Ansehen, weil die Gesellschafter, anders als bei der GmbH, neben dem Gesellschaftsvermögen auch mit ihrem Privatvermögen für Verbindlichkeiten haften.

**Partnerschaftsgesellschaft (PartnG): Neue Rechtsform.**
Als neue Rechtsform steht die Partnerschaftsgesellschaft Freien Berufen offen, die eigenverantwortlich mit Partnern kooperieren wollen. Einschränkungen können im jeweiligen Berufsrecht liegen. Haftungsrechtlich entspricht die PartnG der OHG. Aber: Für Fehler in der Berufsausübung haftet jeweils nur der handelnde Partner.

**Kommanditgesellschaft (KG): Attraktives Startkapital.**
Die KG besteht aus mindestens einem Komplementär und einem oder mehreren Kommanditisten, die sich am Unternehmen meist nur finanziell beteiligen. Der Komplementär behält in der Regel das alleinige Entscheidungsrecht. Das ermöglicht Existenzgründern die Suche nach zusätzlichem Startkapital ohne Einschränkung der unternehmerischen Eigenverantwortlichkeit. Die Kommanditisten haften nur mit ihrer Einlage, der Komplementär mit seinem Privatvermögen.

**Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH):**
Der Name ist Programm, wenn Unternehmer die Haftung beschränken wollen, wählen sie die GmbH. Die Mindestkapitaleinlage (= Haftung) beträgt 25.000 Euro. Es kann einen oder mehrere Gesellschafter geben, von denen einer oder mehrere als Geschäftsführer ausgewiesen sind. Wichtig: Nur eine Einlage von über 50 Prozent stellt die Führung innerhalb einer mehrköpfigen Geschäftsführung sicher. Gründungsformalitäten und Geschäftsführung sind aufwendiger als bei den vorgenannten Rechtsformen.

**Limited Company (Ltd)**
Die englische Limited ist eine Gesellschaftsform, die vergleichbar mit der deutschen GmbH ist. Sie zählt zu den Kapitalgesellschaften. Wie bei der GmbH haftet der Gründer und die Gesellschafter nur mit dem Firmenvermögen, nicht aber mit dem Privatvermögen. Die Ltd kann schon mit einem Haftungskapital von nur 1 GBP (ca. 1,50 Euro) gegründet werden, jedoch benötigt jede Ltd einen Firmensitz in England, das sog. Registerd Office. Dorthin wird die offizielle Post seitens der Behörden geschickt, auch wenn sich der eigentliche Verwaltungssitz z.B. in ihrer Privatwohnung befindet. Zur Gründung braucht man eigentlich nur 2 Personen, einen Director und einen Secretary. Der Director ist sozusagen das Pedant zum Geschäftsführer der deutschen GmbH. Er vertritt die Gesellschaft gegenüber Dritten. Der Secretary ist die Kontaktperson für die Behörden bei allen gesetzlichen Belangen.

**Ein-Personen-GmbH: Eigener Angestellter.**
Ein Einzelunternehmer kann sein Unternehmen in eine GmbH umwandeln. Damit profitiert er von den Vorteilen beider Gesellschaftsformen: Er hat das Sagen und haftet nicht mit dem Privatvermögen.

**GmbH & Co. KG: Maximale Haftungsbeschränkung.**
Unternehmer, die ihre Haftung beschränken, jedoch die Flexibilität einer Personengesellschaft genießen wollen, kombinieren die Vorteile der KG mit denen einer GmbH: Das heißt, eine GmbH tritt als persönlich haftende Komplementärin ein. Unter dem Strich bleibt damit die Haftung wie bei einer GmbH auf die Einlage beschränkt. Dieser Gesellschaftsform wird aus diesem Grund von potenziellen Geschäftspartnern oft mit Mißtrauen begegnet.

**Kleine AG: Die junge Alternative für Mittelständler.**
Die junge Rechtsform Kleine AG kommt ohne Börsennotierung aus. Gegründet werden kann sie von einem Alleinaktionär und Vorstand in Personalunion, der allerdings von 3 Aufsichtsräten kontrolliert wird. Vorteil: Existenzgründer können weitere Anleger durch die Ausgabe von Belegschaftsaktien oder durch die Aufnahme von Kunden als Gesellschafter beteiligen.

Promotion

## Messerserie EUROCUT

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplett-Programm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten.

Friedr. Dick hat nun eine Zweitmarke ins Programm aufgenommen: EUROCUT. Diese Serie wurde für den Küchen-, Theken- und Imbissbereich konzipiert. Besonders bemerkenswert: der ergonomisch geformte voluminöse Griff gewährleistet sicheren Halt und bequemes Arbeiten.

In Zusammenarbeit mit Köchen und weiteren Spezialisten besonders aus den USA wurden die Typen und Formen der einzelnen Messer und Werkzeuge nach den Bedürfnissen in der Praxis entwickelt. Zusätzlich für den europäischen Markt wurden die Top-Typen Konditormesser, Tranchiermesser und Filiermesser in die Serie integriert.

Die Eurocut-Serie bietet durch die bewährten, hochwertigen Messerklingen und dem hygienischen Vollkunststoffgriff eine preiswerte und sinnvolle Alternative.

Die EUROCUT-Serie ist über den Fachhandel zu beziehen.

**Friedr. Dick GmbH & Co. KG**
**Esslinger Straße 4-10**
**73779 Deizisau**
**Telefon 07153 / 8 17 - 0**
**Fax 07153 / 8 17 - 2 19**
**E-Mail: mail@dick.de**
**Homepage: www.dick.de**

Bitburger

# Bestens beraten mit Bitburger

Warum Bitburger der richtige Gastronomiepartner ist?

- Bernd Harmuth: „Durch ein ausgereiftes Konzept wurde das Bitburger Wirtshaus in nur 9 Monaten ein Riesenerfolg. Wir planen bereits eine Ausweitung der Idee. Gern berichte ich Ihnen persönlich von meinen guten Erfahrungen. Fragen Sie mich, Tel. 0 22 34/96 45 40.“
- Bilder zum Bitburger Wirtshaus auch im Internet unter: www.bitburger-wirtshaus.de
- Nutzen auch Sie die Bitburger Konzeptfabrik zur Realisierung Ihrer Gastronomieideen. Infos unter Tel. 0 65 61/14 24 85

Bitburger – Die Nr. 1 in der Gastronomie.